Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РУССКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню».

В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин.

Вы узнаете рецепты превеликого множества горячих блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей. В том числе вы узнаете:

• как готовить битки по-казацки, знаменитые бархатные котлеты, вермишель с шампиньонами, разные виды Пожарских котлет, рулет из судака, печенку в виде ежа, морковную, репную, чечевичную кашу;

• что такое крестовое пюре, верещака из свиной грудинки, форшмак в калаче, тельное из щуки; в чем секрет вкуснейших картофельно-рыбных котлет; как правильно приготовить карпа с медом, карасей с яблоками, тушеные огурцы, чем так хороша фаршированная корюшка и чем славны булетки из рыбы;

• об иностранных блюдах, приспособленных под особенности русской кухни, например, таких как: тифлисский плов, харисса по-грузински, польский бигос, белорусские колдуны, хохлацкие голубцы, лулекебаб татарский, литовские зразы и зразы гарибальдийцев;

• а также рецепты всевозможных соусов и подлив к мясным и рыбным блюдам.

- Екатерина Авдеева
  - От издательства
  - Отдел 1
    -
    - Красная подливка
    - Темный соус
    - Желтый соус
    - Белый голландский соус
    - Красный соус
    - Желтый лимонный соус
    - Лимонный соус с миндалем

- Белый соус с каперсами
- Красный соус с каперсами
- Белый соус с шарлотом
- Анчоусовый соус
- Соус из селедки
- Соус из устриц
- Соус из масла
- Сливочный соус
- Желтый соус с коринкой
- Соус из виноградного вина
- Шоколадный соус
- Подливка в камбалу
- Соус из грибов
- Английский соус
- Белый соус с анчоусами
- Пряный соус
- Немецкий соус
- Белый соус из сарделек
- Рейнский соус
- Польский соус
- Соус-ремулад № 1
- Соус-ремулад № 2
- Вестфальский соус
- Вишневый соус
- Итальянский соус
- Красный петрушечный соус
- Соус Бешемель
- Душистый соус
- Шукрут из кислой капусты
- Перечный соус
- Холодный соус
- Соус с раковым маслом
- Грибной соус
- Сладкий вишневый суп
- Клюквенный соус
- Подливка из помидоров
- Белый соус (велуте)
- Красный соус (эспаньоль)
- Пуаврадный соус (Sauce pouvrade)

○ Отдел 2

-
- Индюшка под соусом
- Курица с шампиньонами
- Баранина под соусом

- Верещака
- Гусиные потроха. (Блюдо старых времен)
- Котлеты с бешамелем
- Шарлот из говядины
- Марешаль из рябчиков
- Курица со спаржею
- Каплун с начинкой
- Утка с каштанами
- Утка с кореньями
- Гренад
- Компот из мозгов
- Фрикасе из гуся
- Гусь в соусе
- Гусь с каперсами
- Говядина с гарниром
- Фюмэ
- Рябчики с оливками
- Фаршированные оливки
- Зразы из зайца
- Телячья печенка № 1
- Котлеты де-воляй
- Телячья печенка № 3
- Телячья печенка № 4
- Телячья головка
- Телячий бифштекс
- Телячья грудинка фрикасе
- Гаши
- Рябчики в соусе
- Фазан (или глухарь)
- Бычачий язык
- Язык с яблоками
- Фаршированный язык
- Рагу из сладкого мяса
- Телятина в гвоздичном соусе
- Цыплята со спаржею
- Цыплята в раковом соусе
- Цыплята с горохом
- Телячьи легкие
- Сальме из куропаток
- Маринованная оленина
- Почки с красным соусом
- Зразы из телятины
- Отбивные телячьи котлеты
- Котлеты с горохом

- Картофель a la maitre d'hotel
- Соте из печенки
- Крепинет
- Тушеный карбонад
- Рябчиковая каша
- Сыр из дичи
- Штуфад (stufatto) с макаронами
- Спаржа, белая или зеленая – приготовление одинаковое
- Цветная капуста
- Артишоки
- Маседуан
- Артишоки с горошком
- Цикорий под бешамелем
- Латук с красным соусом
- Спаржа с бешамелем
- Красная фаршированная капуста
- Зеленая фасоль
- Земляные груши
- Свекла
- Фаршированная репа
- Пюре из чечевицы
- Зеленый горошек
- Картофельное пюре
- Пюре из шампиньонов
- Свежий зеленый горох
- Турецкие бобы
- Белые грибы
- Шпинат с яйцами № 1
- Шпинат с яйцами № 2
- Духовой шпинат
- Бобы по-английски
- Брюссельская капуста
- Тушеные огурцы
- Фаршированная корюшка
- Булетки из рыбы
- Лососина под белым соусом
- Караси в постном соусе
- Ерши в раковом соусе
- Ерши с шампиньонами
- Московская солянка с капустой (густая)
- Тельное из щуки
- Карп с медом
- Осетрина с горчичным соусом

- Окуни под соусом
- Осетрина в луковом соусе
- Судак с цветною капустою
- Караси с яблоками
- Сазан в пиве
- Щука под сметаною
- Лососина в папильотах
- Рыба по-еврейски
- Лабардан с бешамелем
- Рыбные котлеты
- Заячьи сосиски
- Волован
- Солянка с тешкою (густая)
- Солянка с капустою (густая, скоромная по-московски)
- Сюпрем из цыплят
- Кострец воловий
- Форельки с маслом
- Баклажаны под бешемелем
- Репа в малаге
- Артишоки по-конски
- Фрикандо
- Котлеты из щуки
- Брунколь с каштанами (старинное блюдо)
- Говяжий соус
- Тетерка по-венски
- Телячья грудинка
- Ревельская каша с селедкой
- Паштет из щуки
- Щука под желтым соусом. (Еврейское блюдо №2)
- Колбасы по-испански
- Фрикасе из цыпленка (по-домашнему)
- Цветная капуста с сыром
- Шпинатный каравай
- Заяц по-английски
- Куропатки с капустою
- Мозги в тесте
- Утка в белом соусе
- Гусь под хреном
- Пудинг из тетерки
- Котлеты из поросенка
- Сосиски с красным соусом
- Жареная капуста

- Судак по-польски
- Телячьи почки
- Биток в сметане
- Рагу из птичек
- Лещ
- Штокфиш или треска
- Утка с грибами № 1
- Утка с грибами № 2
- Каплун с соусом
- Стерлядь на вине
- Картофельно-рыбные котлеты
- Красная капуста в соусе
- Говядина-фарш
- Зразы
- Фаршированная брюква
- Капуста по-литовски
- Артишоки в вине
- Аморетки
- Свиные котлеты
- Белорусские колдуны
- Баранья грудинка
- Грудинка в рисе
- Телятина со спаржею
- Печенка в виде ежа
- Фрикасе из цыплят
- Тимбаль
- Пупетон
- Язык с яблочным соусом
- Крестовое пюре (домашняя фантазия)
- Бараньи котлеты
- Курица с грибами и яйцами
- Бараньи мозги
- Цыплята в рисе
- Морковная (или репная) каша
- Утки с брюквенным соусом
- Суфле из рябчиков
- Сальме из перепелок
- Заяц с сливками
- Соте из линей
- Сосиски из мозгов
- Сосиски из каплуна (или пулярдки)
- Телячьи битки
- Печенка по-дерптски
- Баранина с картофелем

- Караси с ветчинным соусом
- Корюшка с кислым соусом
- Лабардан
- Паровая стерлядь
- Разварная стерлядь
- Капуста с начинкой
- Тушеная баранина
- Утка с репою
- Рагу из баранины
- Тушеная курица
- Тифлисский плов
- Шпинат в яичнице
- Турецкие бобы в белом соусе
- Щука с картофелем
- Рубцы в темном соусе
- Матлот из угря
- Котлеты из селедки
- Жареная капуста
- Харисса (по-грузински)
- Пудинг из каплуна
- Капуста с потрохами
- Форель с анчоусами
- Форель по-голландски
- Лини
- Семга
- Стерлядь в вине
- Клецки из раков
- Рыбный фарш в раковинах
- Польский бигос
- Итальянская полента
- Телячьи мозги
- Разварные голуби
- Рагу из голубей
- Голуби под соусом
- Голуби с рисом
- Ливерный соус
- Окорок ветчины
- Окорок свежей свинины
- Копченый язык
- Солонина
- Няня
- Фрикасе из телятины
- Бархатные котлеты
- Ветчина в винном соусе

- Запеченная ветчина
- Ветчина под соусом
- Баранья нога с огурцами
- Фаршированная баранья нога
- Баранина по-польски
- Филей с пряностями
- Филей с гарниром
- Говядина по-голландски
- Хохлацкие голубцы
- Шмор-братен
- Зразы
- Курник малороссийский
- Ссек по-английски
- Говядина в брезе
- Соус миронтон
- Говядина в уксусном соусе
- Говядина в вине

- Отдел 3
  - Общие заметки
  - Осетрина по-русски
  - Осетрина по-русски (другая подача)
  - Рис для гарнира
  - Битки по-казацки
  - Филе «миньон»
  - Антрекот № 1
  - Антрекот № 2
  - Матлет из налима
  - Картофель «Пай»
  - Картофель «Суфле»
  - Петрушка «фрит»
  - Сосиски в томате (горячая закуска)
  - Биточки в томате (горячая закуска)
  - Грибы в сметане (горячая закуска)
  - Телячья печень с мадерой (горячая закуска)
  - Печенка бычья в фюмэ (горячая закуска)
  - Помидоры с шампиньонами (горячая закуска)
  - Бефстроганов (горячая закуска)
  - Соте из рыбы (горячая закуска)
  - Соте из цыпленка (горячая закуска)
  - Форшмак в калаче (горячая закуска)
  - Почки с мадерой (горячая закуска)
  - Волованчики с соусом из раков
  - Кокили из рыбы (горячая закуска)
  - Селянки московские (густые с капустой)

- Беф-мирантон (горячая закуска)
- Устрицы горячие (горячая закуска)
- Пожарские котлетки (горячая закуска)
- Телятина «а-ля-крем» (горячая закуска)
- Горячие слоеные паштеты с рыбой (горячая закуска)
- Слоеные волованчики с мозгами (горячая закуска)
- Горячая раковая закуска
- Гребешки петушиные (горячая закуска)
- Сладкое мясо в соусе (горячая закуска)
- Пай-де-беф (горячая закуска)
- Шнель-клепс (горячая закуска)
- Пулярдка с фаршем
- Курица с фаршем
- Пожарские котлеты № 1
- Пожарские котлеты № 2
- Индюшка с лапшою
- Индюшка с рисом
- Жареные цыплята
- Фаршированные цыплята
- Цыплята с шампиньонами
- Гусь с каштанами
- Телятина по-аматерски
- Телятина в сухарях
- Фаршированные куропатки
- Рябчики по-аматерски
- Утка с фаршем
- Утка по-французски
- Гусь с яблоками
- Перепелки
- Тетерки, жаворонки и дрозды
- Глухарь по-чешски
- Крупная дичина
- Драхва
- Заяц
- Цыплята под соусом
- Рубцы по-малороссийски
- Тушеная говядина
- Поросенок № 1
- Поросенок № 2
- Литовские зразы
- Фаршированная телятина
- Баранина

- Телятина под бешамелем
- Телячьи котлеты в папильотах
- Польские зразы
- Клопс
- Фаршированный филей
- Баранья лопатка
- Биток в вине
- Обыкновенный бифштекс
- Английский бифштекс
- Бифштекс по-гамбургски
- Жареная говядина
- Телячья печенка № 1
- Телячья печенка № 2
- Барашек
- Целый барашек (фантазия)
- Карбонад из телятины
- Армейский биток
- Бараний бок с кашею
- Свиные ножки
- Ростбиф по-английски
- Ростбиф из телятины
- Жареные кишки
- Осетрина
- Лещи и караси
- Начиненная рыба
- Сельди
- Снетки с капустою
- Караси в сметане
- Тельное
- Печенка в хлебе
- Котлеты из свинины
- Лосина по-литовски
- Филей из барашка
- Шашлык по-грузински
- Шашлык по-армянски
- Лулекебаб татарский
- Поросенок по-польски
- Каплун по-английски
- Ростбиф по-поварски
- Зразы гарибальдийцев
- Лангет
- Гусь с макаронами
- Голубь с горошком
- Цыплята по-поварски

        - Рулет из судака
        - Котлеты из индюшки или курицы
        - Свинина
        - Лось или серна
        - Баранина с шарлотом
        - Телячьи ножки
        - Говядина Джон-Буля
        - Рубленые котлеты
        - Филей по-немецки
        - Тушеная говядина
        - Зауербратен
        - Телячьи мозги
        - Филей из поросенка
        - Телячьи котлеты по-русски
    - Отдел 4
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10

Екатерина Авдеева
Поваренная книга русской опытной хозяйки
Горячие блюда

От издательства
Готовим по-русски!

Спросите у иностранцев, что такое русская кухня, и вы услышите в ответ: борщ, пельмени, водка. А много ли мы сами знаем о своей кухне? Гордимся ли ей, как, скажем, гордятся своей кухней французы? Думаете, нечем гордиться, полагаете, вышеперечисленным набором все и ограничивается? Это величайшее заблуждение, это в корне неверно! Для того мы и открыли серию «Русская кухня», чтобы познакомить людей с богатством русской кухни.

Русская кухня имеет тысячелетнюю историю. Ни одна другая национальная кухня не может похвастаться таким разнообразием блюд и таким разнообразием продуктов, используемых для готовки. Русская кухня, как наш язык, да и как вся наша культура, – открытая, живая, развивающаяся система, всегда готовая воспринять новое и творчески переосмыслить.

Мы должны быть безмерно благодарны тем людям, которые сберегли для нас все своеобразие русской кухни, в особенности – своеобразие русского семейного стола. Одним из таких людей была Е. А. Авдеева. Ее книгу вы держите в руках.

Екатерина Алексеевна Авдеева (1789-1865) родилась в Курске, в четырнадцать лет вышла замуж за иркутского купца, в 1815-м овдовела, долгое время жила в Иркутске, потом в Москве, Одессе, Санкт-Петербурге, Дерпте, с 1863-го – под Новгородом на арендованной земле вела образцовую ферму. Писать книги Авдеева начала довольно поздно.

Представьте себе, но каждый из нас уже знаком с трудами писательницы Екатерины Авдеевой. Ведь именно она нашла и записала для нас детские сказки «Колобок», «Волк и коза», «Кот, лиса и петух», «Волк и лиса» и другие, вошедшие в ее книгу «Русские сказки для детей, рассказанные нянюшкою Авдотьей Степановной Черепьевою». Именно из ее книги взял эти сказки А. Н. Афанасьев и включил в свой сборник «Народные русские сказки».

Е. А. Авдеева создала состоящую из нескольких томов энциклопедию домашнего хозяйства, дав практические советы и рекомендации на все случаи жизни. Однако общероссийскую славу Екатерина Алексеевна Авдеева получила благодаря своим поваренным книгам. Огромные тиражи, свыше десяти переизданий у каждой книги… – имя Авдеевой тогда было известно всем без исключения. Ее книги переиздавали вплоть до

революции 1917 года. Потом наступил период забвения. Сейчас пришло время вернуть кулинарные книги Е. А. Авдеевой всем тем, кого интересует русская кухня.

Можно только порадоваться, что сейчас русская кухня вступает в период своего возрождения. Нет недостатка в продуктах, у людей появился достаток. В наши дома пришла отличная кухонная техника, значительно облегчающая процесс готовки[1]. Когда как не сейчас вспомнить о нашей национальной кухне, о нашей национальной гордости! И тогда чаще будут звучать слова, как на одном кулинарных интернет-форумов: «Я рада, что родилась в России и смогла всему этому научиться и теперь передаю свое мастерство своим дочерям. Русская кухня прекрасна».

Отдел 1
Различные соусы и подливки

***Примечание**: на все подливки и соусы брать мягкую муку (озимую) или так называемую «французскую».*

Красная подливка

Поджарить на сковороде в масле докрасна муки. Потом нарезать кружочками луку, прибавить лаврового листа, толченой гвоздики, свежей шинкованной лимонной корки, влить бульона, все это вскипятить один раз и откинуть на сито. Когда стечет бульон, смешать его с поджаренною мукою, развести еще бульоном, дать повариться, беспрерывно мешая, чтобы не пригорело; наконец, прибавить немного уксуса, сахару, лимонного соку и вскипятить один раз и отжать через салфетку. С этой подливкой подают утку, телячью голову, языки.

Темный соус

Поджарить докрасна в масле муки, прибавить мелко изрубленного луку и еще поджарить; потом положить туда же ложку или две горчицы, лимона, нарезанного четвертинками, развести бульоном, чтобы вышел густоватый соус, прокипятить, положить по вкусу уксуса, сахару и отжать через салфетку.

Желтый соус

Взять ложку свежего чухонского масла[2] и его размять или чуть отогреть, 2 яичных желтка, 2 столовых ложки горчицы, цедры с лимона, немного уксуса; растереть все хорошенько ложкою, чтобы масса была гладкая, а потом развести немного бульоном, чтобы был густоватый соус. Употреблять соус для сандвичей.

Белый голландский соус

Две ложки чухонского масла, 5 желтков, ложку муки, немного толченого мускатного цвета, цедру с лимона, тертую на терке; вымешать все вместе, потом развести, по пропорции, горячей водою, выдавить сок из одного лимона, прокипятить, прожать через салфетку и подавать.

Красный соус

Взять кусок чухонского масла, величиною с куриное яйцо, полную ложку муки, мелко изрезанного шарлота и простого луку, рубленой зеленой петрушки, немного тмина и все вместе хорошенько растереть. Потом, искрошив луковицу, поджарить докрасна в масле, влить стакана два бульона, дать раза два или три прокипеть, процедить, развести этим бульоном соус по пропорции и выдавить в него сок из одного лимона. Соус этот можно подавать ко всем паштетам.

Желтый лимонный соус

Взять ложку чухонского масла, немного муки, 4 яичных желтка, цедру с 2-х лимонов (сок из лимонов выдавить), все это хорошо растереть и развести не очень жидко виноградным вином пополам с водою, прокипятить и процедить, прожав через салфетку. С этой подливкой или соусом подают начиненные и просто сваренные языки, цыплят, утку.

Лимонный соус с миндалем

Полную ложку чухонского масла стереть с 4 желтками добела, прибавить щепотку муки, цедру с 2-х лимонов, стертую на терке, выдавить сок из лимонов, остерегаясь, чтобы не попали зерна, положить сахару по вкусу и еще немного растереть; потом развести по пропорции белым виноградным вином пополам с водой, проварить, процедить, отжав через салфетку и положить сладкого шинкованного миндалю. Подается к хлебным пудингам.

Белый соус с каперсами

Кусок чухонского масла и немного муки с куриное яйцо, стереть с 2 желтками добела, прибавить немножко толченого мускатного цвету, цедру с 1 лимона, размешать хорошенько; потом положить горсть каперсов, развести по пропорции бульоном прибавить по вкусу крошечку сахару, проварить и прожать через салфетку.

Красный соус с каперсами

Поджарить докрасна в масле муки, искрошить помельче луку, прибавить лаврового листу и рубленой зеленой петрушки, горсть каперсов положить в горячую поджаренную муку, подержать на вольном жару мешая, чтобы не пригорало; потом развести бульоном, прибавить цельной гвоздики, лимонного соку, немного сахару и дать повариться, чтобы был густоватый соус, потом прожать через салфетку. Соус этот подают к паштетам, зайцу, домашним и диким уткам, вареным языкам.

Белый соус с шарлотом

Взять кусок масла, с куриное яйцо, ложку муки, горсти две мелко рубленого шарлоту[3], а за неимением его – простого луку, стереть все вместе хорошенько; потом развести бульоном, чтобы соус был густоватый; напоследок приправить по вкусу уксусом, вскипятить один раз и прожать через салфетку. Его можно подавать ко всем видам жареного мяса, также и жареному каплуну.

Анчоусовый соус

Взяв ложку или две чухонского масла, смотря по тому, сколько хотят сделать соусу, ложку муки, горсть мелко изрубленного шарлоту, 5 мелко изрезанных анчоусов, лимону, нарезанного четвертинками, лаврового листу, шампиньонов смешать все вместе, потереть, развести бульоном, прокипятить и прожать через салфетку.

Соус этот можно подавать ко всякой рыбе и к рыбным паштетам.

Соус из селедки

Вымочив в молоке или квасу селедку, снять с нее кожу, выбрать кости, изрубить мелко с куском чухонского масла и шарлотом или простым луком, прибавить рубленых шампиньонов, немного муки, лимонного соку, немного толченого перцу, лаврового листу, стереть все вместе, развести бульоном вскипятить раза два процедить прожав через салфетку. Соус из селедки при случае может заменить анчоусовый.

Соус из устриц

Вынув устриц из раковин, залить водою, чтобы вода только покрыла их, и дать раз вскипеть. Потом кусок чухонского масла стереть на жару с ложкою муки и прибавить ложку рубленых шампиньонов и лимонного соку сюда же. Процедив сквозь сито воду, в которой варились устрицы, а если воды будет недостаточно, налить виноградного вина, чтобы был густоватый соус, посыпать толченого мускатного цвету вскипятить и прожать через салфетку, наконец, устриц положить в соус. Эту подливку подают к жареному каплуну, к жареной и вареной рыбе, особенно к щуке, равно как к паштетам и разварным цыплятам.

Соус из масла

Взять сколько нужно хорошего чухонского масла, вымыть его хорошенько в холодной воде, потом половину масла положить в кастрюлю, с несколькими ложками воды и немного муки, варить на вольном жару, непрерывно мешая и поднимая масло вверх ложкою. Затем и другую половину масла класть по кусочку в кастрюлю, а когда положите последний кусочек масла и он разойдется, то тотчас нужно снять с огня, иначе масло створожится или оттопится и гуща осядет на дно. Подают его к рыбе и рыбным паштетам, особенно к паштету из трески.

Сливочный соус

Взять ложку чухонского масла, немного муки, 2 яичных желтка, горсть петрушки, немного толченого мускатного цвету и соли; все вместе хорошенько растереть и развести по пропорции горячими сливками, прокипятить и прожать через салфетку. Соус этот подается к вареным карасям и другой рыбе, также к тресковому паштету; тогда можно прибавить в него мелко изрубленного шарлоту или простого луку.

Желтый соус с коринкой

Берется кусок мытого коровьего масла, величиною с куриное яйцо, 4 желтка, немного муки, стереть вместе, прибавить сок из одного лимона, мускатного цвету и сахару по вкусу, развести виноградным вином, прокипятить и прожать через салфетку, затем положить в него чисто промытой коринки (мелкий черный изюм). Соус этот подается к пудингам исключительно.

Соус из виноградного вина

Ложку промытого чухонского масла, 2 желтка, немного муки, немного толченого мускатного цвету, все стереть хорошо вместе и развести белым виноградным вином, прокипятить и прожать через салфетку. Подается к разным сладким блюдам.

Шоколадный соус

Кусок промытого чухонского масла с куриное яйцо, 100 г хорошо натертого шоколаду, все вместе хорошенько разогреть и растереть, положить 4 желтка и размешать, а потом развести немного виноградным вином. Если от шоколада соус не довольно будет сладок, прибавить сахару. Подают его обыкновенно и пудингам.

Подливка в камбалу

Несколько горстей щавелю перебрать, вымыть и порубить потом положить в кастрюлю и, закрыв, дать попреть в собственном соку. Кусок чухонского масла с куриное яйцо, пол ложки муки и 2 желтка стереть вместе, положить в щавель и развести бульоном, прокипятить, чтобы была густоватая подливка, посолить посыпать по вкусу мелким перцем кайенским, и протереть через сито.

Соус из грибов

Взять сморчков, трюфелей и шампиньонов, изрезать, а потом изрубить мелко. Ложку муки поджарить с ложкою масла докрасна, положить в нее мелко крошеного луку, трюфелей, шампиньонов и сморчков; все вместе перемешать, развести бульоном, проварить, чтобы была густоватая подливка, и затем приправить лимонным соком. Эту подливку подают к вареной говядине и к тому, что варится в брезе.

Английский соус

Взять кусок чухонского масла с куриное яйцо, ложку муки и стереть с маслом. Потом взять 2 или 3 анчоуса, выбрать из них кости, полную столовую ложку каперсов, горсть рубленого шарлоту, горсть зеленой петрушки, и, перемешав все вместе, изрубить мелко, смешать с маслом и мукою, развести по пропорции бульоном, проварить, а когда будет готово, изрубить несколько желтков из круто сваренных яиц и положить в соус. Этот соус подают к жареным каплунам и молодым курам, также подают его и жареной телятине.

Белый соус с анчоусами

Взять 5 анчоусов или сардинок, вынуть из них кости и с луком и небольшим кусочком масла мелко изрубить. Потом положить в кастрюлю кусок масла с куриное яйцо, ложку муки и рубленые анчоусы и все вместе на легком жару спассировать посыпать немного толченого перцу, развести бульоном, размешать, проварить на жару, приправить по вкусу лимонным соком, положить лимону нарезанного четвертинками. Прокипятить еще раз и прожать через салфетку. Соус этот можно подавать к жаркому, также хорошо обливать им жареную говядину. Если нельзя будет достать ни сардинок, ни анчоусов, то вместо них взять кусок, вымоченный в молоке или квасу селедки.

Пряный соус

Взять две луковицы, 1 головку чесноку, базилики, лаврового листу, изрубить все вместе, прибавить ложку чухонского масла и спассировать. Потом влить полстакана уксусу, посыпать немного толченого перцу, имбирю и еще поварить, развести по пропорции бульоном, вскипятить один раз и процедить сквозь сито; кусочек чухонского масла с грецкий орех стереть с мукою, и положив в соус приправить по вкусу лимонным соком и подавать к рыбным блюдам.

Немецкий соус

Ложку чухонского масла стереть с ложкою муки, приправить рубленым шарлотом и простым луком, поджарив немного; потом положить рубленой петрушки и лаврового листу, каперсов, крупно накрошенных трюфелей, нарезанных кружочками корнишонов или нежинских огурчиков (можно класть и свежие огурцы, очистив с них кожу и нарезав кусочками), очищенных от костей оливок, парочку сарделек, нарезанных кусочками, развести виноградным вином пополам с бульоном, дать всему вместе повариться и приправить лимонным соком.

***Примечание**: сначала развести пассировку бульоном и вином, прокипятить и тогда положить весь гарнир, и еще раз вскипятить.*

Белый соус из сарделек

Кусок чухонского масла и ложку муки стереть вместе, спассировать потом прибавить 5 желтков и парочку мелко изрубленных сарделек; все это с маслом, яйцами и мукою хорошо растереть, прибавить рубленой зеленой петрушки, развести бульоном пополам с виноградным вином, приправить лимонным соком и уксусом проварить и прожать через салфетку, положить круто сваренных и нарезанных кусочками яичных желтков и подавать.

Рейнский соус

Отколеровать кусочек коровьего масла с мукой положить в него крупно изрубленной зеленой петрушки, прибавить рубленых сарделек, развести бульоном, приправить уксусом, немного поварить и протереть через сито. Соус этот можно употреблять и жаркому, как-то: и жареной говядине, котлетам, дичине, дворовой птице, а также и жареной рыбе.

Польский соус

Пяток сардин или анчоусов вымыть в холодной воде, потом вместе с костями изрубить с кусочком чухонского масла, положить в кастрюлю, прибавить бульону, рейнвейну, две цельных луковицы, гвоздики, корешок петрушки, тертого белого хлеба; все вместе достаточно поварить, протереть сквозь сито, поджарить горсть рубленого шарлота в масле и положить в соус. Подается к зразам и мясу.

Соус-ремулад № 1

Взять два или три анчоуса, выбрать кости, изрубить мелко, прибавить столовую ложку каперсов, также изрубленных; стереть на сахар цедру с 1 лимона, истолочь сахар вместе с 4 яичными желтками, круто сваренными; влить в желтки, столовую ложку прованского[4] масла, стереть хорошенько, положить туда же анчоусы и каперсы, развести уксусом, взбить ложкою. Подается к холодной крупной рыбе.

Соус-ремулад № 2

Взять луку, зеленой петрушки, чисто вымытых сарделек, каперсов, все вместе изрубить мелко, прибавить немного толченого перцу, прованского масла, положить столовую ложку горчицы, развести по пропорции уксусом (если понадобится, то присолить по вкусу) и смешать все хорошенько. Подают его и мясным и рыбным жарким.

Вестфальский соус

Обрезать корку с 1 французского хлеба, взять хлуп (белое мясо) из жареной курицы, 2 яичных желтка, 3 печеных луковицы, истолочь все вместе до мягкости, развести бульоном, уварить хорошенько, прибавить толченого перцу и протереть сквозь сито.

Вишневый соус

Возьмите сухих вишен, истолчите их в ступке, чтобы косточки разбились; потом, отварив их в воде, смешенной пополам с виноградным вином, процедите сквозь сито и приправьте сахаром, толченою корицею и мелко нашинкованною лимонною коркой и взяв немного картофельной муки и смешав с водой вылейте в соус, размешайте и прокипятите; соус должен быть жиденьким. Служит для пудингов.

Итальянский соус

Влив в кастрюлю полбутылки белого виноградного вина, положите кусок чухонского масла, рубленой зеленой петрушки, мелко накрошенных шарлот и рубленых шампиньонов, поставьте на огонь; варите до тех пор, пока останется мало соусу, тогда разведите по пропорции бульоном приправьте лимонным соком вскипятите и процедите. Подавать к рыбным блюдам.

Красный петрушечный соус

Растопите на сковороде кусок чухонского масла, положите в него зеленой рубленой петрушки и чуть прожарьте. Потом посолите, посыпьте немного толченого перцу и приправьте по вкусу уксусом. Подается к рыбе и и мясу.

Соус Бешемель

Возьмите кусок чухонского масла, величиною с куриное яйцо, сотрите в кастрюле с полною ложкою муки, прибавьте стакан горячих сливок и размешайте, потом влейте еще два стакана сливок, и размешав прокипятите и протрите сквозь сито. Соус этот подают к курам и фаршированным яйцам и и шпинатному пудингу.

Душистый соус

Подколеруйте в кастрюле дотемна кусок коровьего масла, положите в него горсти 2 тертого белого хлеба и жарьте, пока хлеб потемнеет. Тогда разведите по пропорции бульоном, виноградным вином и уксусом, приправьте толченою гвоздикою, имбирем, лимонною цедрою, стертою на терке, сахаром и коринкой, и уварите до надлежащей густоты. Затем протрите через сито. Этот соус подают с жареными карасями и с другою рыбою.

Шукрут из кислой капусты

Возьмите шинкованной кислой капусты, сварите в воде до мягка и откиньте на сито; когда вода стечет, положите капусту в кастрюлю, налейте сметаною, прибавьте хороший кусок коровьего масла, толченого перцу и дайте еще попреть на вольном жару. Такой соус пригоден ко всякому мясу, как говядина, баранина, свинина и пр.

Перечный соус

Положите в кастрюлю горсть петрушки целыми листами, порею, лаврового листу, щепотку тмину, чайную чашку мелко истолченного перцу, чайную чашку уксусу, немного коровьего масла; поставьте на огонь и дайте вариться, пока уксус почти совсем выкипит; тогда влейте 2 стакана хорошего бульону и поварите еще. Ложку муки поджарьте с ложкою масла до красна, разведите немного бульоном, соус прокипятите и протрите сквозь сито. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Холодный соус

Возьмите 100 г прованского масла, щепотки 2 мелко изрубленной петрушки, шарлоту мелко накрошенного, соли, толченого перцу, сок из одного лимона и уксуса, смешайте все вместе и разотрите хорошенько деревянною ложкою. Этот соус употребляют с мясом и рыбою и для заправки салата.

Соус с раковым маслом

Возьмите 2 стакана бульону. Ложку муки сотрите с ложкою масла, положите в бульон и уварите до надлежащей густоты. За четверть часа перед тем, как подавать на стол, положите в соус кусок ракового масла с куриное яйцо и мешайте хорошенько, чтобы масло соединилось с соусом. Соус преимущественно и рыбе.

Грибной соус

Полстакана муки поджарить в ложке масла, развести два с половиной стакана грибного бульону, сваренного из 3-4 грибков и 2 целых луковиц, можно влить полстакана сметаны, вскипятить несколько раз, положить мелко нашинкованных сваренных грибов, соли и облить на блюде вареную утку или гуся. Этот соус делают также из большой пропорции, т. е. из 3/4 стакана муки, 5-6 грибов, 2 луковицы, 1 или 1 1/3 стакана сметаны, 50 г масла; в таком случае соусу будет от 4 до 5 стаканов; облив им утку или гуся, подавать на глубоком блюде или в салатнике.

Грибной соус подается также и картофельным или рисовым котлетам; его должно быть тогда около 3 стаканов. Выдать: треть стакана муки, 50 г масла, 2 луковицы, 100 г грибов, четверть или полстакана сметаны. Такой соус делается также постный, в таком случае вместо чухонского выдать полторы ложки горчичного или другого постного масла. (6).

Сладкий вишневый суп

Взять 400 г зрелых вишен, вынуть косточки, 12-15 косточек истолочь, смешать с вишнями, влить полстакана столового вина, один – полтора стакана воды, положить немного толченой корицы и цедры с 1 1/2 лимона, 100 г сахару и вскипятить, потом процедить и протереть и опять поставить на плиту и, когда закипит взять ложку картофельной муки, разболтать с половиной стакана холодной воды и, влив в кипящий суп, быстро размешать, дать вскипеть еще раз и подавать.

Клюквенный соус

Две трети стакана клюквы залить немного водою, положить два грамма корицы, вскипятить, процедить, растирая ложкою; взять этого соку 2 1/2 стакана, всыпать сахар, вскипятить, положить 2 чайных ложечки картофельной муки, размешанной с ложкою воды, вскипятить, мешая шибко минуты 3-4, и облить пудинг; остальное подать в соуснике.

Подливка из помидоров

Очистить 12 красных помидоров, размять их в кастрюле и дать увариться в своем соку. Когда будут готовы, протереть сквозь решето и поре выложить в кастрюлю с двумя ложками белого соуса. Смешав, прибавить кусок масла и в то время когда снимается с огня и подавать к мясным блюдам.

Белый соус (велуте)

По мнению г. Эдмона Эмбера, в поваренном деле только два главных соуса, составляющих основу всего и при помощи которых приготовляются всё остальные малые соусы, посредством различных в них прибавок и некоторых изменений. Эти соусы: велуте (т. е. бархатистый) и эспаньоль (т. е. испанский).

Для белого соуса, велуте, надобно взять 1,6 кг телятины без костей, от задней четверти, курицу, 200 г окорока без жиру. Все это изрезать кусками. Затем взять 200 г свежего сливочного масла и изрубить мелко-на-мелко 2 луковки, 2 моркови, 2 корзиночки шампиньонов и все это сложить в кастрюлю, которую поставить на огонь и лопаткой взбалтывать и размешивать всю эту смесь, чтобы она приняла светло-желтый цвет. Тогда прибавить ко всему этому 100 г пшеничной муки, поставить на несколько минут на плиту, помешивая и взбалтывая беспрестанно, влив туда немного чистого белого телячьего бульону. Как только закипит, снять с огня и поставить кастрюлю на край плиты. Тут соус должен тихонько кипеть. Наблюдать, чтобы соус не был чересчур густ, тогда он будет излишне жирен. Когда телятина окажется достаточно сварена, пропустить этот соус через сито и сложить в особую посудину, для употребления, по мере надобности.

Красный соус (эспаньоль)

Для приготовления красного соуса (эспаньоль) берутся те же материалы и в таком же количестве, с тою лишь разницею, что мясо и мука должны быть слегка поджарены. Во время поджариванья надобно часто помешивать, чтобы не пригорело. Вместо белого бульону, подливается темный бульон или фюмэ. Окончательное приготовление эспаньоля то же самое, как и окончательное приготовление велуте.

Пуаврадный соус (Sauce pouvrade)

Положить в кастрюлю несколько веточек зеленой петрушки, 10 шт. шарлоток, хорошо вычищенных, пол-листика лаврового, большую щепоть крупно смолотого перцу, сырой ветчины, изрезанной в кусочки (за неимением ветчинного жира, употребляется свежее сливочное масло) и стакан хорошего ренскового уксусу. Тогда в кастрюлю влить 2 больших стакана соуса эспаньоль и такой же стакан обыкновенного говяжьего бульону. Все это хорошенько перемешать и дать вскипеть, поставив на край плиты, чтобы смесь эта порядком проварилась минут с 10. Тогда, сняв пену и жир, поставить на небольшой огонь. Пусть соус варится до тех пор, пока он не примет густоты хороших сливок. Эту гущу пропустить через салфетку и употреблять с говядиною, в каком бы виде она ни была приготовлена; если говядина подогрета, оставшись от вчерашнего дня, то она режется на куски и обливается просто этим пуаврадным соусом.

Отдел 2
Мясные, рыбные и овощные блюда под соусами

Все рецепты блюд этой книги, где нет в скобках цифры, означающей пропорцию, на сколько особ готовится описываемое блюдо, назначены на три персоны. В других же местах поставлены цифры в скобках: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько особ назначено блюдо.

Индюшка под соусом

Опалить, выпотрошить и вымыть молодую индюшку, изжарить с чухонским маслом, зеленым рубленым луком и петрушкою; когда индюшка поспеет, разрубить на части и облить следующим соусом: взять ложку муки и ложку чухонского масла, стереть вместе, поставить на огонь и, дав разойтись маслу, прибавить два куска сахару, выжать сок из лимона, развести бульоном, посыпать немного мускатного цвету и подбить двумя яичными желтками.

Курица с шампиньонами

Выпотрошив курицу опалить, вымыть, сварить до половины готовности в воде с солью, потом разрубить на части. Положить в кастрюлю 100 г коровьего масла, кипятить пока покраснеет, прибавить ложку муки и мешать не снимая с огня; когда мука поджарится, развести бульоном, положить курицу разрубленную на части, мелко искрошенных шампиньонов и выжать сок из одного лимона; варить до готовности.

Баранина под соусом

Кусок баранины разрезать на части, вскипятить 1 раз, перемыть в холодной воде, залить бульоном, сварить до мягкости, и вынуть, в соус положить соли, 2 луковицы, лаврового листу и английского перцу. Распустить ложку масла, поджарить в нем ложку муки и луку, развести бульоном, влить немного лимонного соку, размешать и положить баранину, вскипятить, наконец прибавить столового вина, перед отпуском подогреть и подавать.

Верещака

Свежую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с обеих сторон в кастрюле, подложив свежего шпику. Переложить в другую кастрюлю, влить воды и столько свекольного рассолу, чтобы вкус был кисловатый, положить 5 зерен английского и 5 зерен простого перцу, мелко изрубленную печеную луковицу и вскипятить хорошенько; наконец, всыпать ложки 4 тертого хлеба, но чтобы соус не слишком был густ, размешать, вскипятить и отпускать к столу.

Гусиные потроха. (Блюдо старых времен)

Очистить гусиные потроха вместе с гусиною печенкой, залить водою, положить кореньев и сварить. Около стакана гусиной крови разбить с ложкою или двумя уксусу, процедить, смешать с 3-4 стаканами бульона от потрохов, положить куска 2-3 сахару, две толченых гвоздики, 5-6 зерен англ. перцу, вскипятить, беспрестанно мешая, сложить потроха, подогреть и выложить на глубокое блюдо. (6).

Котлеты с бешамелем

Приготовить котлеты рубленые, положить их на противень, намазанный 1/2 ложкою масла, покрыть каждую котлету сверху бешамелем; посыпать сыром и поставить в печь. Бешамель приготовить следующим образом: полторы ложки масла и полстакана муки вскипятить, влить три четверти стакана сметаны, вскипятить, мешая, чтобы погустело. Можно сверху смазать яйцом, и тогда посыпать сыром.

Шарлот из говядины

Взятую от филея часть говядины уварить до готовности, и при этом приготовить соус таким образом: 2 ложки коровьего масла и ложку муки обжарить до красна в масле, туда же положить 2 горсти шарлоту целиком или простых мелких луковиц, потом взять поровну красного вина и бульону, и размешать, прибавить немного шинкованных кореньев, и уварить до спелости и облить этим соусом говядину. Получится очень вкусное блюдо.

Марешаль из рябчиков

Взять рябчика, ощипать, снять пленку, и срезать филейчики. Затем из филейчиков вырезать белую жижу, и срезать с них верхнюю тонкую пленку (жилка и пленка ужасно уродуют котлету во время жаренья; с пленкой можно еще поступить так: истыкать ее острым концом ножа, жилку же вынуть обязательно). Пленка с филея снимается так: положить филей пленкой на стол и, держа левой рукой за острый конец филея, правой острым ножом срезать с нее филе; во время снимания филея с пленки, надо ножик держать плотнее к столу. Когда филе готовы, их надо тонко расколотить тяпкой на мокром столе. Потом посолить, посыпать перцем, положить на каждый филе кнели и с помощью мокрого ножа завернуть, придав форму остроконечной котлетки, в острый конец вставить косточку от рябчика или макаронину. Затем каждую котлетку смазать яйцом и перевалять в крошках (крошки приготавливаются так: взять белый черствый мякиш булки или ситного и протереть на решете). Затем котлеты жарить на масле, переворачивая, когда зарумянятся, на другую сторону. Или же в раскаленном флетюре, опустив их во флетюр, чтобы они плавали, потряхивая, чтобы их покрывало флетюром, и когда зарумянятся, вынимать шумовкой на бумагу, и этим котлетам подаются темные соусы с томатами и мясной сок. На гарнир разная молодая зелень и коренья, а зимой зеленый горошек.

На кнель для этих котлет собрать все мясо, оставшееся на костях рябчика.

Приготовление кнели

Мякоть мелко изрубить ножом и истолочь в ступке и протереть через частое сито деревянным пестиком. Оставшееся на сите толочь еще раз и так до конца, пока пройдет вся мякоть и останутся одни жилки (их можно взять на оттяжку). Протертую мякоть рябчиков положить в кастрюлечку, вымешать на льду лопаточкой и все время вливать понемножку густые сливки и вымешивать, чтобы она была пышная и белая. Затем, когда последние сливки влиты и кнель хорошо вымешена, положить по вкусу, мелкой соли и белого английского молотого перца, и сделать «пробу», какую она имеет крепость. Для этого надо вскипятить в сотейнике воды и немного посолить. В эту воду, положить с ложки немного кнели и держать с краю плиты, чтобы она сварилась, но кипятить нельзя. Когда она хорошо окрепнет и будет твердо держаться, то это означает, что кнель хороша и готова.

Курица со спаржею

Изжарить курицу в кастрюле, поливая маслом, а когда будет готова, вынуть и разрубить на части. В масло, в котором жарилась курица, положить немного муки, развести бульоном и процедить. Очистив спаржу, отрезать все твердое, положить в соленую воду, уварить до мягка; в соус прибавить мелко изрубленной петрушки, немного сахару, выжать сок из одного лимона, подбить двумя желтками и вылить в соусник. (5).

Спаржу уложить на блюдо с курицей, а соус отдельно в соуснике.

Каплун с начинкой

Сделать начинку из печенки каплуна и 12 каштанов таким образом: очистив каштаны, изрубить вместе с сырою печенкой, обжарить в чухонском масле, развести 2 сырыми яйцами, приправить мускатным орешком. Потом, отделив осторожно у каплуна кожу от мяса, начинить каштанами, вымазать каплуна маслом, посолить и зажарить в печи. Между тем, приготовить следующий соус: поджарить ложку муки докрасна в масле, развести бульоном пополам с виноградным вином, прибавить уксусу, и лимонной корки, дать вскипеть, процедить и облить каплуна, разрубив на части. (8).

Утка с каштанами

Взять хорошую утку, подготовить и, сделав прорез на спине, снять мясо с каркаса (т. е. поступить так, как сказано при галантине из индейки); потом приготовить фарш: взять телятины от задней ноги, мозгу из костей или почечного сала столько же, сколько телятины, положить изрубленного луку, зеленой петрушки, шампиньонов, 2 сырых яйца, 2 ложки сметаны, посолить, посыпать перцу и пропустить через мясорубку 2 раза. Начиняя этим фаршем утку, завязать в салфетку, положить в кастрюлю с тоненькими ломтиками шпику и разными кореньями и луком, нарезанным кружочками, налить столько бульона, чтобы утка могла свариться в нем. Когда утка поспеет, вынуть из бульона, разрезать на части и подавать со следующим соусом: очистить горсть каштанов, положить в кастрюлю, налить полстакана виноградного вина и полстакана красного соуса, уварить до готовности, а когда соус будет готов, подать в соуснике.

Утка с кореньями

Выпотрошив и вымыв утку, заправить, как обыкновенно заправляют ее для жаренья; положить в кастрюлю ложку коровьего масла и ложку муки, поджарить до красна, влить 4 стакана бульона, смешать хорошенько, опустить в бульон утку, посолить, посыпать перцу, положить кореньев, петрушки, и моркови, нашинковав полосками или нарезав покрасивее иным манером; положить их в одно время с уткой, а если коренья молодые и мягкие, то в половине варки, накрыть кастрюлю и варить на легком огне. Когда утка будет готова, вынуть, разрубить, уложить на блюдо, обложить кореньями, если бульон выкипел, прибавить еще полстакана, вскипятить раза два и облить утку. (6).

Гренад

Отобрать круглые кочешки цветной капусты, обрезать кочерыжки, но так, чтобы самые кочешки не развалились, отварить в воде с солью, однако, не очень мягко, и откинуть на решето, чтобы вода стекла. Потом взять разрубленных на части цыплят, молодых голубей или молодого барашка и отварить со сморчками; в бульоне; далее обжарить в коровьем масле, прибавить немного отвара, в котором варилось мясо, приправить чуть-чуть мускатным цветом и подбить истертым белым хлебом. В то же время сделать фарш из мелко изрубленного мяса с тертым хлебом, коровьим маслом, и замесить с сырыми яйцами. Когда все будет приготовлено; взять глубокую кастрюлю или форму, вымазать ее холодным коровьим маслом и уложить полосками ветчинного сала, на них положить цветную капусту, цветками вниз, плотно между собою как на дне кастрюли, так и по сторонам; промежутки наполнить фаршем и сверху покрыть им же на палец толщиною, уровнять нагретым ножом и вымазать взбитыми яичными желтками. После того положить туда же фрикасе, т. е. изрезанное мясо, грибы, и проч., но без соуса, намазать еще фаршем потолще, чем в первый раз, и укрепить со всех сторон, чтобы держалось. Наконец, покрыть тоненькими ломтиками ветчинного сала, поставить форму в большую кастрюлю, в которую влить немного горячей воды, накрыть кастрюлю плотно и поставить запекаться в печь. Перед тем, как подавать на стол, ветчинное сало снять, положить на форму блюдо, на котором должен подаваться гренад, опрокинуть осторожно и обтереть сало и соус от приготовленного фрикасе подавать отдельно.

Компот из мозгов

Вымочив мозги, вскипятите, снимите перепонку, потом сделайте масляный соус, поджарьте в масле 12 шампиньонов с мелко рубленою зеленою петрушкою, положите их в соус; сварив и очистив 20 раков, также сварив и отрезав головки у спаржи, положите в соус вместе с мозгами; все это поварив четверть часа, выложите в волован сделанный из слоеного теста (8).

Фрикасе из гуся

Вычищенного и, надлежащим образом, приготовленного гуся обдайте кипятком, потом положите гуся в кастрюлю, налейте столько воды, чтобы она покрыла гуся, посолите, прибавьте кореньев, луку, нарезанного кружками лимону, зеленой петрушки и уварите гуся до мягкости. В то же время ложку коровьего масла спассируйте с ложкою муки. Вареные сморчки или шампиньоны и спаржу мелко нарезанную обжарьте вместе на масле. Потом влейте немного мясного или гусиного отвара, в пассировку влейте по вкусу уксусу, выдавите сок из одного лимона, прокипятите раз и положите приготовленный гарнир в соус. Вынув гуся, облейте соусом посыпьте толчеными сухарями и подавайте. (8).

Гусь в соусе

Взять молодого гуся, обжарить в масле до половины готовности, разрубить на части, положить в кастрюлю, прибавить накрошенных крупно шампиньонов и артишоковых донышек, налить немного бульону, посолить, посыпать перцу, положить несколько головок шарлоту, уварить до готовности и приправить уксусом.

Когда гусь будет готов, уложить на блюдо и облить соусом. (6).

Гусь с каперсами

Изжарить молодого гуся, но чтобы он не был пережарен, разрубить на части и уложить на блюдо. Подавать со следующим соусом: положить в кастрюлю 2 ложки каперсов, 2 вымоченных и мелко изрубленных анчоуса, немного мягкой муки, ложку коровьего масла, посыпать перцу, прибавить горсть рубленных шарлот или 1 луковицу, искрошенную мелко, обжарить все вместе, влить полстакана бульону, поварить четверть часа и облить гуся. (6).

Говядина с гарниром

Чтобы можно было выбрать из бульона хороший кусок говядины без костей на второе блюдо, на 6-8 человек, надо варить бульон из 2,4 кг, но не менее 2 кг говядины. Вымыть ее, очистить, варить с кореньями, как обыкновенно. Вынув на блюдо мясо, нарезать ломтиками, и обложить отваренною цветною капустою, красиво нарезанною морковью, репою, картофелем и итальянскими макаронами и облить распущенным маслом и подавать. К мясу на соус можно подать тертый хрен в белом соусе, прибавив немного уксуса. (8).

Фюмэ

Фюмэ, на языке поваров, называется темный бульон, употребляемый для подкраски супов и всяких соусов, причем он дает и приятный вкус. Для приготовления его положить в кастрюлю 100 г чухонского масла, 1,6 кг говядины, которую нарезать ломтиками, костей телячьих 800 г и, если есть, костей, оставшихся от жаркого, ростбифа, окорока телятины или дичи. Сложить все вместе на противень, подлить немного воды и поставить в духовой шкаф жарить до хорошего колера. Затем очистить и вымыть коренья петрушки, сельдерея, моркови, репы и побольше луку репчатого и, нарезав крупно, положить на противень и жарить вместе. Во время жаренья в духовом шкафу, мешать, поворачивая шумовкой. Когда готово, сложить все это в котел или большую кастрюлю (смотря по количеству) и залить холодной водой, чтобы все было покрыто, и поставить на плиту варить. Когда закипит, содвинуть на край плиты, чтобы варилось, тихонько кипя, и так варить часов 5 или 6. Когда вода уварится и получится клейкий бульон (его клейкость можно ощущать пальцами), это означает его готовность. Тогда надо процедить и выставить на холод. Застыв, он представляет собою крепкий кусок. Употребляется специально для мясных соусов, подаваемых к жарким и к горячим закускам.

Рябчики с оливками

Пару или более рябчиков изжарить в кастрюле с маслом. Соус приготовить таким образом: взять луковицы, изрубить мелко, прибавить горсть рубленой зеленой петрушки, положить в кастрюлю лук и петрушку с ложкою коровьего масла, обжарить немного, прибавить ложку муки, полстакана фюмэ или мясного соку, рюмку виноградного вина, развести бульоном, чтобы не был густой соус, дать 2 раза вскипеть и процедить. Потом влить опять в кастрюльку, положить чайную чашку оливок, поставить на огонь и дать увариться. Рябчиков разрубить и, уложить на блюдо; соус подавать отдельно.

Фаршированные оливки

Взять 50 оливок, выбрать из них кости, начинить их фаршем из телятины, опустить в кипяток и дать раз вскипеть. Вынув из воды, положить в кастрюлю, прибавить полстакана фюмэ и полстакана бульону, положить небольшой кусок ветчины, закрыть кастрюльку; варить на легком огне полчаса, а когда соус будет готов, вынуть ветчину и подавать ко всякой дичине, как-то: и рябчикам, куропаткам, тетерькам, и диким гусям и уткам, и зайцу и даже и дикой козе. (10).

Зразы из зайца

Очистить зайца как следует, снять мягкие частицы с костей, изрезать их в продолговатые полоски, разбить тяпкой и разложив на мокрую доску, посыпать солью и перцем, наложить сверх каждой штуки ряд рубленых и спассированных шампиньонов, завернуть в продолговатый рулет, сложить на растопленное масло в сотейник и поставить на легкий огонь накрытыми. Когда все обжарится до колера, залить красным соусом и припустить под крышкою до мягкости, потом выложить на блюдо, перекладывая крутонами. Зразы, приготовленные этим способом, подаются по желанию с рисом, кашею, лапшою и зеленью. (4).

Телячья печенка № 1

Надо взять хорошую, большую телячью печенку; чем она светлее и розовее, тем лучше. Нашпигуйте ее продолговатыми кусками шпику, которые необходимо немного посолить и посыпать молотым или толченым перцем. Когда печенка нашпигована, положите в кастрюлю несколько тоненьких ломтиков шпику, на эти ломтики выложите печенку с 4 штуками репчатого луку, одним лавровым листом, пучком свежей петрушки и крошечкою соли. Все это прикройте еще новым слоем шпику, прибавьте полбутылки обыкновенного столового белого вина и поставьте на огонь. Когда закипит, то надобно поставить в плитную печку с крышкою и дать печься часа полтора времени, в течение которого надобно кушанье поливать, и если сок чересчур загустеет, то прибавить обыкновенного говяжьего бульона, потом вынуть печенку, пропустить сок через салфетку, снять жир и половину этого соуса соединить с таким же количеством пуаврадного соуса, очень горячего.

Когда эта смесь поварится несколько минут, можно подавать печенку с этим соусом, всю им облитую. (6).

Котлеты де-воляй

Это почти то же, что и котлеты «марешаль», и приготавливаются он так же и тем же порядком, разница в следующем: на марешаль берется дичь: рябчик, глухарь или тетерька, т. е. темное мясо, а на котлеты де-воляй берется кура или цыплята, т. е. белое мясо. Подается так же, с теми же гарнирами и соусами.

Телячья печенка № 3

Нарезать телячью печенку продолговатыми ломтиками, нашинковать ветчинным салом и поджарить в масле. Соус и ней приготовить следующий ложку муки стереть с ложкою масла, поджарить докрасна, развести бульоном, прибавить рюмку виноградного вина, ложку уксусу, подцветить подожженным сахаром и облить печенку. (6).

Телячья печенка № 4

Нарезать телячью печенку кусочками, положить в кастрюлю, прибавить 2 ложки чухонского масла, 2 луковицы, нарезанные кружочками, по корню петрушки и моркови нашинковав их полосками, поставить на огонь, обжарить слегка, посолить, посыпать мукою и перцем, вымешать, развести бульоном, а перед обедом положить сметаны. (6).

Телячья головка

Хорошенько опалить вычистить и обмыть и, если надобно, отмочить в воде, поставить на огонь, варить в воде, снимать пену, посолить и варить 3 часа и более. Голову класть в кастрюлю таким образом, чтобы она не могла пригореть. Как только она достаточно размягчится, выложить на блюдо, срезать кожу, разложить красиво на том блюде, на котором хотят подавать на стол, снять все мясо с костей, а с языка кожу, очистить ее, нарезать полосками и обложить блюдо. Мозг также очистить, обвалять его в тертом хлебе и поджарить дожелта в растопленном масле. От головы отнять челюсть, положить голову посередине блюда, а все остальное красиво уложить вокруг головы. Подавать с соусом, горячий или холодный, хрен на уксусе.

Телячий бифштекс

Взять телячий филе, разрезать наискось толстыми кусками, разбить тяпкой, посолить, посыпать перцем и жарить на раскаленном столовом масле. Когда будет готов, облить соусом, который появится после жаренья, прибавив и нему немного сметаны, кабуля, и чуть-чуть бульона. К этому бифштексу подается какой-либо сухой картофель, пай, суфле, фрит или а ля пушкин.

Телячья грудинка фрикасе

Вычистив как следует хорошую телячью грудину, изрезать ее в круглые или четырехугольные кусочки, по усмотрению. Тогда налить на них холодной воды и поставить на огонь; затем дать минут 6 покипеть и снять с огня. Действие это на поварском жаргоне называется бланшированием. Затем 100 г сливочного масла кладется в особую кастрюльку, где оно распускается на легком огне. В это распущенное масло складываются куски грудинки, причем они слегка обжариваются на огне. Как только они обжарились, на них высыпается 2 столовых ложки муки, перемешивая хорошенько, чтобы она не была заметна. На эту смесь налить немного горячего бульону, размешать все, через что получится жидковатый соус, и положить сюда крошечку соли, перцу, корзиночку хорошо вычищенных шампиньонов и букетик (поварской букетик состоит из нескольких веток петрушки с одним лавровым листиком и парочкою перышек зеленого лука; все это перевязывается ниткой и опускается в кастрюлю). Все это поставить вариться часа на 2, после прибавить 100 г мелкого чищенного репчатого луку. Когда все это вместе сварится, то снять с плиты; грудинку лук и шампиньоны, сложить их в блюдо; а соус отжать через тонкую чистую салфетку в особую кастрюльку. Если соус окажется слишком жидким, то поставьте на плиту, осаживая его до тех пор, пока сгустится до степени густоты хороших сливок. Рагу, состоящее из грудины с шампиньонами и луком, сложите туда же и, перед подачею на стол, закрепите все это лезоном из 4 желтков и прибавьте сок из одного хорошего лимона.

Гаши

Разрезать жареную телятину на куски, положить в кастрюлю и вскипятить с коровьим маслом, лимонного коркой и бульоном. Если нужно, то посолить еще, потом прибавить тертого хлеба и подавать на стол, облив лимонным соком. Вместо мясного бульона можно подлить стакан вина и немного воды.

Рябчики в соусе

Изжарив рябчиков, разрубить и подавать с таким соусом: влить в кастрюлю стакан бульона и стакан виноградного вина, прибавить 2 кружочка лимону, немного лаврового листу, корень петрушки и луковицу; варить на легком огне, процедить сквозь сито, посолить, подбить двумя круто сваренными желтками, положить рубленой зеленой петрушки и кусочек масла, смятого с мукой и вымешать, подержать на плите четверть часа и облить рябчиков. (По полрябчика на каждого человека).

Фазан (или глухарь)

Фазана (или глухаря) изжарив, разрубить на части.

Соус приготовить следующий: влить в кастрюлю полбутылки красного виноградного вина, прибавить сахару, корицы, мускатного цвету, кардамону и гвоздики; когда начнет кипеть, положить фисташек и померанцевой корки цуката, изрезав ее мелко, подбить немного мелкою мукою и выжать сок из одного лимона. Потом нарезать тоненькими ломтиками белого хлеба, обжарить в масле, положить на блюдо, а на хлеб уложить разрубленную на части дичину и облить соусом. (6).

Бычачий язык

Взять свежий язык, отварить в воде с солью, с прибавкой лука и лаврового листа, а когда поспеет, снять кожу, разрезать и уложить на блюдо. Потом приготовить соус таким манером: очистить 50 г сладкого миндалю, нашинковать полосками, прибавить горсть коринки, сахару по вкусу, цедру с 1 лимона, влить понемногу уксусу и красного соусу, прибавить бульону, дать еще раз вскипеть и облить язык. (10).

Язык с яблоками

Сварив язык, снять с него кожу, положить на сковороду масла и, дав ему закипать, положить в масло язык, разрезав его по толщине надвое, обжарить румяно. Между тем, очистить несколько кислых яблок и нашинковать полосками, положить в кастрюлю, влить стакан виноградного вина и стакан воды, прибавить по вкусу сахару и немного гвоздики и уварить хорошенько. Положив язык на блюдо, соус подавать отдельно.

Фаршированный язык

Уварив язык домягка, снять кожу и разрезать вдоль по толщине надвое. Приготовив из телятины фарш, намазать об половинки языка в палец толщиною, пригладить мокрым ножом, чтобы каждая половинка языка походила на целый язык; положив язык на сковороду, облить маслом, прибавить немного бульону, поставить в печь или духовой шкаф и дать зарумяниться. Соус и языку приготовить следующий: ложку коровьего масла растереть с 1 ложкой муки, положить цедру с 1 лимона стертую на сахар, выжать сок из 1 лимона, влить стакан виноградного вина и стакан воды, размешать и поставить на огонь, дать раз вскипеть, потом подбить 2 желтками и вымешать. Положив язык на блюдо, соус подавать отдельно.

Рагу из сладкого мяса

Взять телячьего сладкого мяса[5], вылущенных раковых шеек, сморчков, чашечек артишоковых или что есть подобного в запасе; все это изрезать и сварить каждое, как должно, порознь. В кастрюлю положить коровьего масла, обжарить в нем немного муки, мелко изрубленного луку, прибавить лаврового листу, залить все это хорошим мясным отваром и проварить, и положив в соус приготовленный гарнир, часто встряхивать кастрюлю, чтобы ко дну не пригорело. Подавая на стол, надобно подавить в соус лимонного сока.

Телятина в гвоздичном соусе

Домашнее приготовление. Отварить телятину в воде с солью, а тем временем положить в кастрюлю истертого ржаного хлеба, влить несколько мясного отвару и уксусу, приправить перцем, и гвоздикою; уваривать все это достаточно и положить туда же немалый кусок коровьего масла; наконец, положить в соус телятину и дать прокипеть.

Цыплята со спаржею

Вычистив пару цыплят, выпотрошить, вымыть, отделить осторожно кожу от мяса и начинить цыплят за кожу следующим фаршем: обрезав с белого хлеба корку, размочить в молоке, а потом выжать досуха, положить 2 или 3 сырых яйца и ложку чухонского масла, растереть все вместе, прибавить рубленой зеленой петрушки, посолить, начинить цыплят, заткнув сначала отверстие у зоба пупком, чтобы фарш не проходил во внутренность цыпленка; когда начините, кожу у шеи завязать ниткой, разрез сзади зашить; таким образом начиняют всех птиц.

Начинив и заправив цыплят, положить на противень, облить маслом, изжарить или, положив в кастрюлю, жарить, поливая маслом, поворачивая на обе стороны, чтобы цыплята хорошо зарумянились.

Соус под цыплят приготовляют следующий: отварить очищенную спаржу в соленой воде, но не переварить, нарезать ее кусочками, 4-5 сантиметров длиною; положить в кастрюлю ложку сливочного масла, стереть с ложкою муки, развести горячими сливками, прокипятить и положить туда же спаржу, проварить на малом огне. Отпуская на стол цыплят разрубить уложить на блюдо и посыпать зеленою рубленою петрушкою, а соус подать отдельно. (4).

Цыплята в раковом соусе

Вычистив и вымыв цыплят, заправить, обжарить в кастрюле, поливая маслом, а когда вполовину ужарятся, разрубить на части, обвалять в сырых яйцах, обсыпать сухарями и дожарить на глубокой сковороде, в коровьем масле. Потом приготовить соус: взять полсотни вареных раков, очистить шейки, верхние черепки и клешни истолочь, положить в кастрюлю с ложкою свежего масла, жарить, пока масло покраснеет; тогда слить масло, а на гущу налить два стакана бульона; поварив полчаса, процедить сквозь сито, опустить раковые шейки, заправить, немного мукою с раковым маслом, посолить, выжать сок из одного лимона и облить цыплят.

Цыплята с горохом

Изжарив цыплят, разрубить на части. Потом налущить зеленого гороху, положить в кастрюльку с ложкою чухонского масла, подержать на легком жару, чтобы масло распустилось, залить бульоном и варить на легком огне час; бульону наливать не очень много, лишь бы он покрыл горох; 2 яичных желтка смешать с 2 ложками густых сливок и заправить соус. Выложив горох в соусник, уложить на него цыплят.

Телячьи легкие

Сварив легкие, изрубите мелко и примешайте изрубленную же сырую печенку. Положите в кастрюлю и жарьте в 100 г масла. Потом изжарить в масле рубленый лук, прибавить тертой булки, взбить пять сырых яиц, перцу, соли все это смешать с жареным легким и печенкой и еще жарить, мешая старательно и для вкуса прибавив немного лимонной корки. Тогда наложить эту смесь на тонкие куски телятины, расколоченные тяпкой и завернуть, связать ниткой и жарить на противне в масле. (6).

Сальме из куропаток

Очищенных и заправленных куропаток (пару) сложить на растопленное в кастрюльке масло, посолить, поставить на огонь и изжарить под крышкою до мягкости; тогда вынуть куропаток на стол, разрезать частями, как следует, сложить в сотейник, а косточки положить обратно в кастрюлю, залить бульоном и выварить сок. Между тем, очистить 10 шампиньонов, сварить в воде с лимоном, изрезать пластами, а сок из них и очистки положить и соку из куропаток. Потом распустить ложку масла, положить полторы ложки муки и поджарить на огне; когда мука начнет желтеть, развести соком из куропаток, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, прожать через салфетку, залить куропаток и, вскипятив один раз, выбрать их на блюдо, переложить крутонами, а в соус положить ложку мадеры, полложки масла, размешать и залить куропаток. (4).

Маринованная оленина

Взять филейную часть оленины, вымыть, очистить, обрезать пашину и верхнюю кожицу, сложить в чашку или соразмерной величины горшок, залить уксусом так, чтобы оленина была вся залита. В уксус положить соли, перцу, изрезанного пластами луку, частицу чесноку и вскипятить остудить и залить оставить в маринаде на сутки, а если кусок маленький, то меньше. Обрезки сложить в кастрюлю, залить водою, выварить сперва бульон, а из бульона выварить сок до совершенной густоты, слить, в чашку и оставить в холодном месте до приготовления оленины. Когда оленина промаринуется, вынуть из маринада, сложить на плафон, залить маслом, поставить в горячую печку, заколеровать, подлить бульону, покрыть крышкою и дожарить в печке окончательно. Когда будет готово, снять с плафона на блюдо, а на плафон положить полторы ложки муки, размешать, развести, как быть должно соусу, положить сок, приготовленный из обрезков, выварить до надлежащей густоты, процедить и залить оленину на блюде. Любителям подается к этому жаркому особо желе из ягод или варенье, фруктовый маринад и разные пикули.

Почки с красным соусом

Запассировать на масле мелко изрубленную луковицу, после того очистить и снять с почек верхнюю кожицу, ошпарить и изрезать в тоненькие ломтики, посолить солью и перцем, а когда лук начнет желтеть, почки положить в кастрюлю, размешать, покрыть крышкою и поставить на огонь; потом взять на тарелку ложку масла и полторы ложки муки, смять вместе, положить в кастрюлю и запассированным почкам, размешать, прибавить столько бульону, чтобы соус в почках был умеренно густ, положить рубленой зелени, вскипятить и выложить в глубокое блюдо. (4).

Зразы из телятины

Изрезать мягкую часть телятины в длинные ломтики, разбить каждый ломтик тяпкой, разложить на стол и посыпать солью и перцем. В то же время взять в чашку ложку масла, разбить добела, положить соли, перцу, и протертого через решето мякиш белого или черного хлеба со спассированным луком, размешать, наложить на каждую пластинку, свернуть в рулет, сложить на растопленное в кастрюльке масло, поставить на огонь и покрыть крышкою. Когда поджарится, перевернуть на другую сторону и поджарить окончательно; из обрезков телячьих сварить отдельно сок. Взять в кастрюлю ложку муки, развести немного холодным бульоном, потом влить стакан соку, процедить, залить зразы, положить букет зелени, кипятить еще немного, а когда зразы будут мягки и соус выкипит до густоты, тогда выложить на глубокое блюдо, вынуть букет прочь, а соус размешать, снабдить по вкусу солью, положить рубленой зелени и залить уложенные на блюде зразы. (4).

Отбивные телячьи котлеты

Взять телячье каре, отделить каждое ребро от позвонков, спустить все мясо книзу кости, но от костей не отделять, избить тяпкой, посыпать немного солью, обвалять в сырых яйцах, обсыпать сухарями, оправить ножом, как обыкновенные котлеты, и изжарить в масле. Потом взять кочан капусты, исшинковать мелко, обдать кипятком и дать полчаса постоять, откинуть на сито, выжать воду, положить в кастрюлю с ложкою свежего коровьего масла, поставить на огонь и поджарить, беспрерывно мешая, чтобы капуста не пригорела; налить немного бульону, прибавить ложку мелкого сахару, ложку уксусу и ложку муки, вымешать и уварить на легком огне; когда капуста будет готова, выложить в салатник и выложить венчиком котлеты на блюдо. Вместо обыкновенной капусты, можно взять сколько будет нужно кочнов сафоя[6], очистить верхние листы, разрезать каждый кочан начетверо, обдать кипятком, дать постоять, откинуть на сито; когда вода стечет, положить в кастрюлю, залить бульоном, чтобы он покрыл капусту; стереть муки с маслом, заправить соус, посолить, положить по вкусу уксусу.

Котлеты с горохом

Взять каре телятины или баранины, отделить от позвонков, снять с них все мясо, прибавить мякоти от задней ноги, вырезать жилки, изрубить мягко, посолить, наделать котлет, вложить в каждую котлету по косточки от ребра, обмазав в сырые яйца, обвалять в сухарях, изжарить в масле. Потом, налущив свежего гороху, сварить в бульоне мягко, откинуть на сито и, когда бульон стечет, протереть сквозь сито, прибавить 2 горсти перебранного и сваренного шпинату, также протереть, смешать вместе с горохом, положить 2 ложки свежего чухонского масла и влить бульону, в котором варился горох, поставить на легкий огонь, выжать сок из одного лимона; дав прокипеть, вылить в соусник, а на блюдо положить котлеты. С этим соусом можно подавать телячью грудинку; сварив ее, нарезать ломтиками, обвалять в сырых яйцах, обсыпать сухарями и обжарить в масле.

Картофель a la maitre d'hotel

Вымыть и сварить в воде без соли картофель; когда будет готов, очистить и изрезать тонкими ломтиками, сложить в сотейник, положить 2 ложки масла, 2 ложки бульону и 2 ложки молока, поставить на огонь; когда закипит, помешать, положить рубленой петрушки и, снабдив по вкусу солью, выложить на глубокое блюдо. (4).

Соте из печенки

Изрезать тонкими пластами воловью печенку, разложить на столе, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, сложить на растопленное в сковороде масло, поставить на огонь и обжарить с обеих сторон; потом переложить на сотейник, а в сковороду влить бульону, выварить сок и процедить сквозь сито.

Между тем, запассировать на масле одну луковицу и когда она начнет желтеть, положить ложку муки, развести процеженным соком, залить переложенную в сотейнике печенку, поставить на огонь и вскипятить, уложить печенку на блюдо, а соус снабдить по вкусу солью, перцем, сметаною, и залить печенку на блюде. (4).

Крепинет

Очистить, вымыть и сварить с кореньями свиные ножки; когда будут готовы, остудить, вынуть из бульона, очистить, выбрать косточки, а вместо них положить сосисочного фаршу так, чтобы ножки имели круглую форму, обвернуть внутренним свиным салом (наподобие сетки), сложить на сковородку, поджарить немного, поворотить, поставить в горячую печку, заколеровать, сложить на блюдо, слить жир в чашку, на сковороду прибавить бульону, вскипятить сок и подлить в крепинет.

Тушеный карбонад

Для этого можно брать баранину, свинину или телятину. Счистить мясо с костей так, чтобы оно осталось лишь на их оконечностях, сравнять его ножом, промыть, положить на противень, посолить, залить водою, накрыть и поставить в жар. Если берут телятину, то необходимо подкладывать и ней коровьего масла; для прочих же двух сортов мяса это бывает нужно только тогда, когда мясо не достаточно жирно. Наконец, посыпать мясо тертым хлебом и поджарить дотемна.

Рябчиковая каша

Возьмите несколько рябчиков, ощипите, выпотрошите, вымойте и варите их в бульоне с луком, перцем и солью до тех пор, пока они не разварятся.

Протрите рябчиков сквозь сито, процедите этот бульон и на нем заварите гречневую кашу из мелкой крупы, хотя гастрономы предпочитают смоленскую кашу. Масло кладется тогда, когда подают кашу на стол.

***Примечание**: гречневую сырую крупу перед тем, как заварить бульоном, надо прожарить с маслом на сковороде.*

Сыр из дичи

Ощипать, выпотрошить и вымыть назначенную для этого дичь, сложить на растопленное в кастрюльке масло, посолить, покрыть крышкою, изжарить до мягкости, снять с огня, выбрать мягкие части, изрубить, истолочь в ступки с куском сливочного масла и протереть сквозь частое сито. Кости сложить обратно в кастрюлю, положить кореньев, залить бульоном (прилить, если окажется, бульон из головки и ножек телячьих) и сварить до возможной крепости; потом процедить на сотейник, прибавить ланшпику, соку или глясу, какой есть под рукою, и выварить до совершенной густоты.

Одновременно изрубить, истолочь и протереть сквозь сито свиной шпик; когда будет готово, поступить так: вначале взять в обширную кастрюльку протертое пюре из дичи, размешать и, взбивая, прибавлять по ложке вываренного сока и протертого сквозь сито свиного шпику. Положив таким образом весь шпик и размешав сыр до гладкости, снабдить по вкусу солью и поставить на лед пробу, а когда застынет и окажется достаточно крепкою, то наложить плотно полную паштетную форму, покрыть наслоенною свиным салом бумагою, остудить и, закрыв крышкою, держать в холодном месте.

Штуфад (stufatto) с макаронами

Взять мягкую часть говядины от костреца с верхним жиром, нашпиговать толстыми кусками шпику, сложить на растопленное в кастрюльке масло, поставить на огонь и заколеровать с обеих сторон. Тогда подлить бульону, положить 2 луковицы, 2 моркови, 1 сельдерей и варить на легком огне под крышкою до тех пор, пока штуфад не упреет до мягкости, а сок не выкипит до густоты; выложить штуфад на блюдо, обложить кореньями и залить процеженным соком без жиру. Макароны подаются особо в масле и с тертым сыром.

Спаржа, белая или зеленая – приготовление одинаковое

Спаржу нужно очистить, т. е. немного обрезать снизу и снять верхнюю кожицу тоненько, тесемочкой, задев ножиком с одного конца кожицы. Потом связать в пучок в двух местах, по концам, затем положить в овальную кастрюлю, или в рыбный котелок. Очистив спаржу, сварить перед обедом в воде с солью и подавать горячую со следующим соусом: взять 4 желтка, 2 ложки мелкого сахару, бить ложкою до тех пор, пока желтки побелеют, тогда влить стакан виноградного вина и рюмку воды, поставить на четверть часа на огонь и мешать беспрерывно, не давая кипеть. Другой соус к спарже приготовляют таким манером: взять 100 г сливочного масла, ложку муки, стереть вместе, поставить на огонь, развести горячими сливками, положить цедру с одного лимона, стертую на сахар, и прокипятить. Также подают спаржу просто с растопленным маслом и смешанным с сухарными крошками.

Цветная капуста

Очистить и отварить цветную капусту в воде с солью, наблюдая, чтобы капуста не переварилась, и откинуть на сито. Потом сварить 3 десятка раков, очистить шейки, а клешни и верхние черепки истолочь; жарить с ложкою коровьего масла до тех пор, пока масло не покраснеет; тогда масло слить, а на гущу налить бульону; варить час, процедить сквозь сито, подправить мукою, стертою с раковым маслом, положить раковые шейки, дать раза два прокипеть. Выложив капусту в соусник, облить соусом, хотя подают также цветную капусту с тем соусом из виноградного вина с желтками, который подают к спарже. Еще приготовляют капусту со следующим соусом: взять ложку свежего чухонского масла, стереть с половиной ложки муки, развести бульоном, снять на сахар цедру с 1 лимона, положить в соус, выдавить сок из лимона, дать прокипеть и подбить 2 яичными желтками. Когда цветная капуста приготовлена с соусом из раков или с бульоном, то ее можно подавать с жареными и разрубленными на части цыплятами. Наконец, если нет ничего под руками, можно и цветной капусте подавать мелко истолченные простые сухари в растопленном сливочном масле.

Артишоки

Обрезав верхнюю зеленую часть у артишоков до половины листьев, отварить фонды (нижнюю часть) в воде с солью; когда будут готовы, очистить твердые части. Соус для артишоков приготовить следующий; взять хорошего соуса, положить на него ложку свежего чухонского масла, посолить, посыпать немного крупно истолченного перцу, влить чайную ложку уксусу и, уварив соус, облить артишоки. Подают также артишоки с соусом из виноградного вина, с которым подается спаржа. Иногда подают к артишокам другой соус: положить в кастрюлю крошек белого хлеба, протертого на решете, луку, нарезанного кружочками, влить 2 стакана бульона, уварить хорошенько, протереть сквозь сито; потом вылить опять в кастрюлю, дать раз вскипеть, снять с огня, подбить 2 яичными желтками и ложкою сметаны, вымешать, подержать еще на плите, мешая беспрерывно ложкою, но кипеть более уже не давать.

Маседуан

Сварить в кипятке очищенные и изрезанные зеленые бобы, отлить на дуршлаг, перелить холодною водою и, осушив, сложить на сотейник; вылущить молодой горошек, сварить в кипятке, отлить на дуршлаг, остудить и переложить в сотейник и бобам; очистить и сварить 400 г зеленой и белой спаржи, цветной капусты, молодого картофеля и нарезанной выемкой моркови и репы. Зелень для маседуана варится в обширной кастрюле и на большом огне, чтобы зеленый цвет остался в натуральном виде, и разогревая маседуан, не нужно кипятить. За 15 минут до отпуска поставить сотейник на огонь и, осушив немного, положить 200 г сливочного масла, ложку белого соуса или бешамеля, разогреть и положить всю приготовленную зелень, размешав, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами или уложить на блюдо вокруг жаркого. (6).

Артишоки с горошком

Очистить низы и срезать листы артишоков так чтобы остался лишь один середок, наподобие круглой чашечки, потом вытереть каждую очищенную штуку лимоном и класть в холодную воду, разведенную уксусом. Когда все фонды будут очищены, выложить в соленый кипяток, обланшировать, выбрать в холодную воду, очистить середину от мякоти, сложить на растопленное в сотейнике масло, выжать сок из лимона, покрыть бумагою и за полчаса до отпуска влить 2 ст. ложки бульона, поставить на плиту, накрыть крышкою и варить до тех пор, пока сок не выкипит и артишоки не заколеруются. Тогда влить красного соуса и прокипятить. Между тем, сварить вылущенный молодой горошек, сложить на сотейник, размешать со сливочным маслом, уложить артишоки на блюдо и, положив на середину каждого артишока горошку, подлить процеженным из-под артишоков соусом и подавать.

Цикорий под бешамелем

Перебрать листки цикория, вымыть и обланширить в 2 водах; когда закипит во второй воде, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою и, отжав досуха, изрубить мелко, положить на растопленное масло в кастрюлю, влить немного бульону, покрыть крышкою и поставить на час в горячую печку, чтобы совершенно упрело. Когда будет готово, протереть сквозь сито, переложить в кастрюлю, положить соответственную пропорцию густого бешамеля из сливок, снабдить по вкусу солью, глясом и выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами из хлеба и подавать к жарким блюдам.

Латук с красным соусом

Очистить нужное число кочанного салату, вымыть дочиста и обланшировать в соленой воде, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою, отжать до сухости, разложить на доску, посолить, завернуть в виде филеев, уложить в сотейник или шарлотную форму, покрыть тонким шпиком и, залив бульоном или фюмэ, сварить на легком огне до мягкости. Потом снять шпик, осушить на сите, сложить на блюдо, перекладывая крутонами, и залить красным соусом. О бланшированный латук можно фаршировать, а потом варить, как сказано выше. Подать в перекладку с языком вместо крутонов, полить сверху выкипяченным по вкусу красным соусом.

Спаржа с бешамелем

Очистить спаржу средней толщины до половины, нарезать правильно и сварить в соленом кипятке; когда будет готова, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою, осушить на салфетке, сложить на растопленное в сотейнике масло и запассировать немного. Перед отпуском положить бешамеля из сливок столько, чтобы спаржа была достаточно густа, снабдить по вкусу солью и самою малостью мелкого сахару, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами. (6).

Красная фаршированная капуста

От кочна красной капусты обрежьте кочерыжку вровень с листами, залейте кипятком и дайте ей так постоять. Затем приготовьте следующий фарш: возьмите телячьего ссеку, немного говяжьего сала, горсть рубленой петрушки, луку, шампиньонов, соли, перцу, пропустить все через мясорубку, прибавьте три рубленых яйца, все хорошо перемешать; потом капусту откиньте на сито, выжмите хорошенько воду, начините приготовленным фаршем, дно кастрюли устелите ломтиками ветчинного сала, положите капусту на сало вниз, потом фарша, затем еще капусты, и опять фарша и так до конца кастрюли, потом облейте хорошим бульоном и варите на легком огне. Когда капуста поспеет, накройте кастрюлю блюдом и, придерживая левою рукою, опрокиньте капусту на блюдо; соус эспаньоль подать отдельно.

Зеленая фасоль

Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить в соленый кипяток, варить до мягкости, только не под крышкою, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою; когда вода стечет, переложить в кастрюлю, обсыпать сахаром, положить ложку масла и муки, развести полтора стакана сливок, положить еще сахару, зеленой петрушки, вскипятить и подавать, гарнировав котлетами или чем другим.

Земляные груши

Очистить их как можно лучше, бросая тотчас в холодную воду с уксусом; перемыть, сварить в соленой воде, в которую влить немного уксуса, и положить пол-ложки муки, размешанной с половиной ложки масла; подавая, выложить на блюдо, обложенное рантом из теста, облить маслом с сухарями или сабайоном. Земляная груша подается также приготовленная и в кляре.

Свекла

Сварить, но лучше испечь 1-1,2 кг свеклы, очистить, изрубить очень мелко; ложку мелко изрубленной луковицы поджарить в полутора ложках масла, всыпать пол-ложки муки, свеклу размешать, влить три четверти стакана сметаны, соли, 2-3 ложки уксусу и вскипятить; некоторые прибавляют сахар или мед. и зайцу или и тетереву подается свекла без сметаны, а вместо нее берут несколько ложек жирного бульона.

Фаршированная репа

Очистить несколько штук репы, вымыть, и обланшировать до половины готовности, срезать сверху каждый ломтик, выбрать осторожно чайной ложечкой середину, изрубить ее мелко, поджарить с ложкою масла, прибавить мелко изрубленного жаркого (телятины или почек), немножко говяжьего жиру или мозгов из костей, натертую и в масле поджаренную булку, 2 рубленых яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны и смешать все вместе. Нафаршировать этим заготовленную репу, накрыть срезанным ломтиком, обвязать ниточкою, уложить в сотейник одну при другой, залить бульоном и варить до мягкости. Перед отпуском снять нитки, а подавая, облить соусом, в котором варились, подается на гарнир и жаркому. (5).

Пюре из чечевицы

Чечевицу перебрать, вымыть в теплой воде, всыпать в кастрюлю, положить сырой ветчины, 2 очищенных, луковицы, 2 моркови, 2 порея; залить бульоном, вскипятить, поставить в печь на 2 два часа, чтобы упрела до мягкости, потом вынуть ветчину и коренья, а чечевицу протереть сквозь сито; за 15 минут до отпуска смешать со сливочным маслом, развести вскипяченною малагою или бульоном. Подавать с гренками. (5).

Зеленый горошек

Полтора стакана зеленого горошку перебрать, вымыть, сложить в кастрюлю и залить полнее водою; когда закипит, посолить, положить луковицу, 1-2 куска сахару, варить до мягкости и откинуть на решето. 50 г белых грибов сварить в воде, мелко изрубить; стакан рису разварить в воде с солью, петрушкою, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйце и толченых сухарях, изжарить в чухонском или, если пост, то в маковом масле. Ложку муки растереть с ложкою масла, развести 2-3 стаканами грибного бульону, смешанного с бульоном, стекшим с зеленого горошка, облить горошек, сложенный на блюдо, и огарнировать котлетами. Зеленый горошек специально подается в масле или под белым соусом. (10).

Картофельное пюре

Вымытый картофель очистить, вымыть, сварить в воде, слить воду, протереть сквозь решето или на черное сито, сложить в кастрюлю, посолить, положить масла, цельного молока, размешать и подогреть. Подавать с разными котлетами, с солониною, с ветчиною, с языком, со зразами, с жаркими из говядины или с сосисками.

Пюре из шампиньонов

Возьмите 4-5 корзинок шампиньонов, очень белых, отрежьте у них кончики и вымойте в двух водах. Тогда налейте немного воды в кастрюльку, выжмите туда сок из лимона, положите щепотку соли и дайте в этой воде шампиньонам вариться минут 5. Спустив затем с шампиньонов воду, изрубить их мелко-на-мелко; потом взять 100 г сливочного масла, положить в другую кастрюлю, выжать туда сок второго лимона, сложить изрубленные, шампиньоны и поставить все на огонь на четверть часа, прибавив стакан или полтора велуте или столько же говяжьего хорошего бульону. Все это уваривается на довольно сильном огне до тех пор, пока пюре не достигнет надлежащей степени густоты. Ко всему этому прибавьте немного смолотого перцу. (8).

Свежий зеленый горох

Взять сколько нужно стручьев сахарного гороха, обрезать концы и содрать с боков жилки, положить в кастрюлю, залить бульоном и поставить на огонь. Когда стручья сварятся мягко, подправить чухонским маслом с мукою и вскипятить раз. Это овощное блюдо можно подавать к котлетам, сосискам и цыплятам.

Турецкие бобы

Обрезав у фасоли концы, содрать боковые жилки или, тоненько срезав, нашинковать, отварить в воде и откинуть на сито. Когда вода стечет, положить в кастрюлю, прибавить ложку масла, поджарить, положить немного муки, вымешать, развести по пропорции бульоном и прокипятить. Соус из турецких бобов подают с котлетами, сосисками и с поджаренным белым хлебом. Белый хлеб приготовляют для этого таким манером: взять сколько будет нужно яиц, смешать со сливками; с белого хлеба, обрезать корку, нарезать гренками, размочить в приготовленных яйцах и обжарить румяно на масле.

Белые грибы

Взять нужное количество белых грибов, отнять корешки, шляпки, вымыть в 2 или 3 водах, чтобы не оставалось на них земли и песку; большие грибы разрезать начетверо, а маленькие оставить целыми, обланширить в кипятке и поджарить в масле; посолить, положить немного муки и, смотря по количеству грибов, 2 или 3 ложки сметаны, зеленого рубленого укропу. Соус этот подают к курице, также и жареной телятине и баранине; нарезав ее ломтиками, обвалять в сырых яйцах, обсыпать сухарями и обжарить в масле.

Шпинат с яйцами № 1

1,2 кг шпинату перебрать, вымыть и сварить в воде, откинуть на сито, а когда стечет вода, изрубить. Положить в кастрюльку 100 г масла и шпинат, поджарить на легком огне, мешая непрерывно, чтобы шпинат не пригорел и хорошо соединился с маслом; потом всыпать 2 ложки мелко истолченных сухарей из белого хлеба, влить чашку густых сливок и подавать с яйцами «пашот».

Или еще яйца для этого соуса приготовляют таким манером: налить в глубокую сковороду воды и поставить на огонь; дав закипеть воде, влить немного уксусу и посыпать соли; выпустить в воду 10 яиц, разбивая осторожно, чтобы желток оставался цел. Спускать яйца не вдруг, а одно за другим, и когда белок довольно окрепнет, вынимать яйца шумовкой и класть на сито, чтобы стекла вода. Уложить шпинат в соусник, а на него положить яйца.

Шпинат с яйцами № 2

Очистив и вымыв молодой шпинат, выбрать на сито, при этом вскипятить в большой кастрюле воду, опустить шпинат и усилить огонь, чтобы вскипело скорее, и как только шпинат окажется мягким, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою, потом отжать досуха, выложить на доску, изрубить мелко, сложить на масло в кастрюлю, запассировать немного, прибавить белого соусу столько, чтобы шпинат был ни густ, ни жидок, положить по вкусу соли, глясу и выложить на глубокое блюдо. Между тем, приготовить пашотом или выпускные яйца. Взять в кастрюлю 4 стакана воды, стакан уксусу и ложку соли, вскипятить на плите и, надбив осторожно скорлупу у каждого яйца, выпускать из рук в кипяток по одному (до 5 штук), покрыть крышкою и варить от 2 до 3 минут; потом выбрать осторожно дуршлаговою ложкою в холодную воду, а перед отпуском разогреть в той же воде и обложить шпинат на блюде (10).

Духовой шпинат

Он делается без воды. Очистить шпинат, вымыть тщательно холодною водою, разобрать каждый листик, чтобы не было на нем порошинки земли или песку, сбросить на решето, чтобы вода стекла досуха, потом в кастрюльку, которая плотно закрывалась бы, положить шпинат целиком как есть; небольшой кусочек сливочного масла и соли (и больше ничего), закрыть плотно крышкою, поставить в печь на четверть часа или на полчаса даже, смотря по величине кастрюльки, и шпинат готов: остается положить на него выпускных яиц, кому нравится, но истинные любители предпочитают шпинат без яиц, тогда он душистее, а яйца отбивают аромат, особенно у молодого тепличного шпината.

Бобы по-английски

Оборвать стебельки от молодых зеленых бобов, нарезать вдоль, опустить в кипящую ключом соленую воду, сварить, отлить на дуршлаг, наложить ряд в разогретую чашку для зелени, покрыть пластинками сливочного масла снова бобы и масло, и, когда будут сложены, подавать тотчас на стол. (6).

Брюссельская капуста

Выбрать штук 8 брюссельской капусты потверже, покомпактнее, снять со ствола маленькие кочешки и перемыть тщательно, отделив листки пожелтевшие или попортившиеся. На плиту поставить кастрюлю, наполовину налитую водою, кинув в воду горсть соли; при этом не лишне заметить, что величина кастрюли должна быть сообразна с количеством капусты. Когда вода сильно закипит, то надо в кипяток опустить все перемытые кочешки капусты, оставляя кипеть на сильном огне. Таким образом, капуста не изменится в цвете и будет иметь красивый темно-зеленый колер. Когда капуста окажется довольно сваренною, в чем можно удостовериться, попробовав одну штучку, нужно откинуть всю капусту на решето, чтобы дать стечь воде. Тогда в сотейник или в другую кастрюлю, которая была бы поменьше, положить 200 г свежего сливочного или особенно хорошего мызного масла и маленькую щепотку, в орех величиною, рубленой петрушки. Сюда выложить капусту из решета, перевалять ее хорошенько в масле, попробовать достаточно ли она посолена, выжать на нее сок из одного лимона и отпускать к столу. (10).

Тушеные огурцы

Очистить огурцы, разрезать, вынуть семечки, посыпать солью и оставить так на несколько времени. Между тем, разогреть масло, слить воду с огурцов, положить их в масло, прилить бульону и упарить до мягка, потом загустить 2 яичными желтками, размешанными в уксусе с одною полною ложкою муки. Приготовив огурцы таким образом, подавать к бараньей задней ноге или и карбонаду.

Фаршированная корюшка

Очистить корюшку, как следует, прорезать осторожно в середине, выбрать спинную кость, посолить и поставить в холодное место до времени, Взять в сотейник немного красного соусу, вскипятить до совершенной густоты, прибавить нужное количество рубленых шампиньонов и прокипятить снова до густоты. Когда будет готово, выложить на плоскую тарелку и поставить в холодное место. За 20 минут до отпуска осушить корюшку на салфетке, наложить в середину каждой понемногу приготовленного фарша, завязать, обматывая кругом нитками, не часто, потом обвалять в муке и запанировать в яйцо и тертый хлеб; когда все будут готовы, опустить по несколько штук в горячий фритюр, обжарить до колера, выбрать на салфетку, вытащить нитки, сложить на блюдо с салфеткой и обложить обжаренною зеленью петрушки и разрезанными лимонами. (6).

Булетки из рыбы

Прежде всего очистить рыбу от чешуи, выпотрошить, перемыть, отварить, выбрать из мяса кости, изрубить его, растопить потом в кастрюле коровье масло и пропарить в нем изрубленное мясо. Одновременно промешать на огне хорошенько смоченного в молоке хлеба с полною чайною чашкою молока, луковицами, лимонною коркой, солью, дать остынуть, подмешать 2 или 3 яичных желтка и еще тертого белого хлеба; наделать из этого круглых, плоских лепешечек желаемой величины, обвалять в яйцах и тертом в крошках белого хлеба и заколеровать в коровьем масле. Булетки эти можно подавать как отдельное блюдо с соусом, приготовленным из сарделек с каперсами и с другими соусами, по желанию.

Лососина под белым соусом

Положив звено в какую-нибудь посудину, налить в кастрюлю уксуса, посолить, положить горошинами перцу, лаврового листу, вскипятить, остудить и залить рыбу и дать стоять сутки; вынув лососину из маринада, обсушить, перевалять в муке и обжарить ее в коровьем масле. Соус приготовить следующий: нарезать кружочками две луковицы, положить в кастрюлю, прибавить лимон, также нарезанный тоненькими ломтиками, ложку каперсов, залить бульоном, поставить на огонь и, дав укипеть, заправить озимовой мягкою мукою.

Караси в постном соусе

Вычистив, выпотрошив и вымыв карасей, изжарить в постном масле; если караси большие, разрезать каждого надвое, а маленьких изжарить целыми. Потом взять кочан красной капусты, нашинковать, посолить, дать полежать, чтобы капуста дала из себя сок, обжарить в масле, положить немного муки, влить рыбного бульону, уварить домягка, выжать сок из лимона и подавать.

Ерши в раковом соусе

Очистив ершей, вымыть, изжарить в масле и облить следующим соусом: положить кусок чухонского масла в кастрюлю, развести раковым соусом, положить крошечку перцу и ложку каперсов и, дав вскипеть, облить ершей.

Ерши с шампиньонами

Вычистив и выпотрошив ершей, отрезать от них головы и промыть, потом вымазать кастрюлю коровьим маслом, посыпать солью и перцем, нашинковав луку и петрушки, уложить дно кастрюли, положить ершей, прикрыть сверху теми же кореньями, облить раковым маслом, обсыпать тертым белым хлебом и поставить в печь. Соус приготовить следующий: нашинковать шампиньонов и других грибов, обжарить в коровьем масле, посолить, посыпать немного перцу и влить по пропорции бульона. Когда соус хорошо укипит, подправить мягкою мукою, положить мелко изрубленного зеленого укропу и, положив в соусник ершей, облить соусом.

Московская солянка с капустой (густая)

Приготовляется из той рыбы, которая бывает в остатке, как из рыбы сваренной, так и рыбы соленой, например: осетрины, белужины, тешки малосольной или свежей, лососины, судаков, сигов и проч. Сперва взять в кастрюлю шинкованной капусты, залить кипящею водою и сварить до мягкости; потом запассировать на масле одну мелко исшинкованную луковицу, а когда лук начнет желтеть, положить ложку муки, развести бульоном (какой есть) и выкипятить соус до густоты; потом откинуть из воды на сито сваренную капусту, отжать немного воду, положить в соус, размешать и вскипятить. Между тем, приготовить 4 сваренных или маринованных гриба, 2 очищенных огурца, 200 г малосольной тешки, 200 г свежей лососины, которую изрезать на ломтики и поджарить на масле. Положить на сковородку (сковородка для солянки употребляется без ручки и луженая) ряд капусты, сверх капусты положить ломтики грибов, огурцов, тешки и лососины, покрыть снова капустою, наложить грибов и проч., и продолжать так доверху: сверху покрыть капустою, посыпать тертым сыром, поставить в горячую печку, заколеровать, убрать сверху красиво корнишонами, оливками, раковыми шейками, маринованными вишнями, маленькими рыжиками и т. п. и подавать (4).

Тельное из щуки

Очистить, выпотрошить и вымыть щуку, снять с костей филеи, подрезать верхнюю кожицу и оскоблить ножом филеи так, чтобы косточки не попадали и мякоти, потом изрубить мелко, посолить, положить в каменную ступку, прибавить ложку прованского масла, 2 ложки тертого хлеба, протолочь и, когда из этого образуется одинаковая масса, выложить на стол, посыпать мукою, скатать в рулет, разделить на 4 части, из каждого куска сделать продолговатую котлетку, обвалять в муке и сложить в разогретое на сковородке масло. Перед отпуском обжарить котлетки на легком огне с обеих сторон, сложить на блюдо и полить маслом, в котором жарились, к этому подается салат или огурцы и картофель. (4).

Карп с медом

Очистить, выпотрошить и вымыть карпа, посолить, положить в рыбный с решеткой котел, обложить очищенным цельным луком, положить очистки из шампиньонов, влить стакан мадеры, покрыть кружками нарезанного лимона и оставить так с час. В то же время взять в кастрюльку 2 ложки белого меду, поставить на огонь и, когда мед выварится и пожелтеет, как карамель из сахара, влить 4 ложки прованского масла, положить 3 ложки муки, размешать, развести бульоном рыбным или из кореньев, мясным, так чтобы соуса было 4 стакана, вылить в рыбный котел, где карп и, закипятив на огне, поставить в горячую печку. Очистить 100 г кишмишу, 50 г сладкого миндалю пополам с горьким, 100 г маленького луку, под названием перлового, и обжарить его на прованском масле, потом очистить 4 корзинки свежих шампиньонов, сварить в воде с лимоном, положить и ним миндаль, лук и изюм и оставить на плите покрытым. Когда карп будет готов, вынуть осторожно с решеткой, очистить коренья и лук и переложить цельным на рыбное блюдо. Соус с кореньями слить на сотейник и вскипятить до густоты (постоянно мешать); тогда прибавить чего по вкусу будет не доставать, как-то: лимонного соку, соли или меду, прожать сквозь салфетку, влить часть в гарнир и поставить на огонь, а остальное мешать на плите. Когда гарнир искипит, обложить с обеих сторон (можно нафаршировать и середину) карпа на блюде и залить сверху горячим соусом. (4).

Осетрина с горчичным соусом

Намазать ложкою масла сковороду или медный лист, положить тоненькими ломтиками нарезанную морковь, луковицу и петрушку, Кусок осетрины от самого мягкого места очистить, вымыть, посолить, положить на сковороду на коренья, ложку масла поджарить с мелко изрубленною луковицею, остудить, вбить 2 яйца, облить этим рыбу, посыпать тертым ситным хлебом, окропить растопленным маслом и поставить в горячую печь. Когда рыба будет готова, переложить на блюдо, и изжарившиеся коренья смешать с половиной стакана столового вина, полутора стаканами крепкого бульона, 2-3 ложками уксуса, всыпать ложку горчицы, вскипятить, процедить и облить осетрину. Осетрину можно нашинковать 100 г шпика. (6).

Окуни под соусом

Разрезав на части больших окуней, посолить и обвалять в масле, посыпать мукою, поставить в печь и дать зарумяниться. Соус и ним приготовляется следующей: влить в кастрюлю ложку масла, положить пол-ложки муки, поджарить докрасна, влить сколько нужно для соуса рыбного бульону, положить лаврового листу, несколько гвоздики, ложку сахару и 100 г коринки. Когда соус укипит, влить рюмку виноградного вина, положить окуней на блюдо и облить соусом.

Осетрина в луковом соусе

Нарезать ломтиками осетрину, обжарить в прованском или горчичном масле и обсыпать сухарями. Соус и осетрине приготовить так: исшинковать 2 луковицы, обжарить в прованском масле, прибавить немного муки, каперсов, два очищенных от костей и мелко изрубленных анчоуса, развести рыбным бульоном и уварить. Когда соус уварится, приправить лимонным соком, положить чайную ложку приготовленной горчицы, вымешать и облить осетрину.

Судак с цветною капустою

Судака вычистить, выпотрошить, вымыть и затем поджарить на масле. Положить в кастрюлю ложку муки и ложку коровьего масла, поджарить докрасна и влить мясного бульону, варить на малом огне, прибавить мелко изрубленной петрушки и укропу, влить немного ракового соуса. Цветную капусту сварить в воде с солью отдельно. Когда рыба будет готова, положить на блюдо, обложить капустою и облить соусом. (б)

Караси с яблоками

Очистить яблоки, нарезать тоненькими ломтиками, вырезать семена, положить в кастрюлю и обжарить в коровьем масле. Когда яблоки уварятся, влить стакан виноградного вина, прибавить коринки, по вкусу сахару, прокипятить. Карасей отварить в воде с солью, выложить на блюдо и облить соусом.

Сазан в пиве

Вычистить, выпотрошить и вымыть сазана, нарезать звеньями, посыпать солью и дать так полежать часа два; потом вытереть салфеткой, положить в кастрюлю, налить столько пива, чтобы оно покрыло рыбу, прибавить несколько шинкованных луковиц, цельной гвоздики и поставить на огонь. Когда рыба поспеет, вынуть, положить на блюдо, а пиво уварить, чтобы его осталось немного, облить рыбу. (6).

Щука под сметаною

Очистить щуку, разрезать вдоль хребта, вырезать осторожно мясо с костями, чтобы не прорезать кожицы, голову и хвост оставить. Отделив мясо от костей, посолить, мелко изрубить, смешать с луковицею, мелко изрубленною и поджаренною в половине ложки масла, положить половину франц. белого хлеба, намоченного и выжатого, английского и простого толченого перцу по 4-5 зерен, прибавить еще пол-ложки масла, вбить яйцо, всыпать зелени, размешать все хорошенько и истолочь еще в ступке, нафаршировать рыбу и завязать плотно нитками. Сварить бульон из разных кореньев, посолить, процедить, опустить в него щуку, а когда уварится, слить этот бульон в другую кастрюлю и рыбу поставить на пар, чтобы не остыла. В рыбный же бульон положить очищенного картофелю, сварить, затем распустить полторы ложки масла, поджарить в нем половину мелко изрубленной луковицы, всыпать 2/3 стак. муки, развести 2-3 стак. рыбного процеженного бульона, 2 или 1 стаканом сметаны, так, чтобы соусу было стакана 4, не менее, вскипятить, переложить и рыбе картофель, облить этим соусом, подогреть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропом и подавать. (8).

Лососина в папильотах

Очищенную от чешуи лососину нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем, мелко изрубленною луковицею, скропить прованским маслом и так оставить на несколько часов. Взять чистой бумаги, намазать ее чухонским маслом, а в пост – прованским, положить на каждую четвертку бумаги кусок лососины, на нее масло, завернуть красиво в бумагу и уложить на противень, намазанный маслом. Перед отпуском вставать в горячую печь; когда бумага подрумянится, подать, не вынимая из нее лососины.

Рыба по-еврейски

Какую-нибудь свежую рыбу (лучше всего щуку) очистить, разрезать на большее куски, посолить солью, оставить на час. Эту же рыбу можно нафаршировать; в таком случае с каждого куска срезать осторожно мясо с костями, выбрать их, а мясо мелко изрубить с луковицею, посолить, положить толченого английского и простого перцу по 5-6 зерен, яйцо и размешать. Очистить и нарезать довольно мелко петрушку, 2 луковицы, сельдерей, порей, прибавить соли, англ. перцу зерен 15, лаврового листу 4-5 грамма, 4 корицы, 5 штук гвоздики, 100 г чайной ложечки шафрану, 3 зерна толченого простого перцу, залить все это водою и варить. В этот бульон опустить рыбу так, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить с 1/2 стакана холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорала, варить так минут 10, снимая накипь: потом опять подлить полстакана холодной воды и поступать так каждые 10 минут в продолженье часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процеженным соусом, в который некоторые прибавляют пол-ложки меду и 100 г стакана изюму, после того раз вскипятить и тогда облить рыбу. (8).

Лабардан с бешамелем

Сложить очищенный свежий лабардан в кастрюлю, посолить, положить частицу чесноку, залить водою, поставить на плиту, дать раз вскипеть, снять с огня и оставить так до времени. При этом положить в кастрюлю ложку масла и 2 ложки муки, размешать, развести бутылкой горячих сливок, поставить на огонь, вскипятить, помешивая лопаткой и, когда загустеет, выбрать лабардан на сито, разобрать отделяющимися пластинками, наложить в гладкую форму и залить этим бешамелем; сверх бешамеля наложить снова ряд лабардана, снова залить бешамелем и продолжать так до верха формы; верхний ряд залить бешамелем, посыпать тертым хлебом, окропить маслом, поставить в горячую печку, заколеровать и подать на стол с формою. Любители кладут в бешамель частицу чесноку. (4).

Рыбные котлеты

Очистить 2 судачков, снять филеи, снять с них кожицу, вырезать косточки и изрубить мелко. Когда будет готово, посыпать солью с перцем, положить 100 г масла и размять так, чтобы образовалась ровная масса, тогда положить 2 ложки сливок, размешать окончательно, разделить на столько частей, сколько предполагается иметь котлет, сформировать котлетки мокрым ножом, а потом смазать яйцом и перевалять в крошках белого хлеба, обровнять, сложить на растопленное в сковородке масло, изжарить, заколеровать ровно с обеих сторон, сложить на блюдо в кружок, а в середину наложить шампиньоны. (4).

Заячьи сосиски

Приготовить сосиски, с тою разницею, что свинина заменяется филеями из зайца, и когда фарш будет совершенно готов, запассировать на масле одну луковицу, вбить 3 яйца и изжарить яичницу; потом остудить, положить в фарш и, пропустив через мясорубку 2 раза окончательно, сделать сосиски и положить их на картофельное пюре. (4).

Волован

Приготовить слоеное тесто, раскатать толщиною в палец, сложить на плафон и поставить на лед; когда немного остынет, положить на тесто крышку такой величины, какой предполагается иметь волован, и обрезать ножом тесто кругом крышки так, чтобы нижних слой теста был несколько шире и положить на лист низом вверх. Потом положить на середину волована маленькую крышку такой величины, чтобы остался край кругом волована в 4-5 см и меньше, надрезать кругом крышки теста до половины и смазать яйцом так, чтобы смазка не потекла на край волована; в середине проколоть ножом, поставить в умеренно горячую печку, закрыть плотно и наблюдать, чтобы волован ровно колеровался; в случае, если колер начнет брать более снизу или сверху, то подложить под низ крышку или лист осторожно или покрыть сверху бумагою, не вынимая из печки; когда поднимется, как должно, и заколеруется, вынуть из печки и вырезать из середины крышку, выбрать прочь тесто, подчистить, столовой ложкою и уложить на блюдо и наполнить. Многие убирают края волована слоеным тестом, нарезанным бордюрными выемками, но это допускается лишь из самых тонких пластинок.

Волованы делаются и накладные из двух кусков слоеного теста; верхняя половина с вырезанною серединою приготовляется из цельного теста, а под низ может употребляться тесто, смешанное из обрезков. Подобный волован приготовляется лишь по необходимости.

Волованы овальные, четырех и восьмиугольные выкалываются одинаково вышеозначенным способом. (4).

Солянка с тешкою (густая)

Изрубив кислую или свежую капусту, обжарить ее на сковороде в постном масле, с прибавкой рубленого луку; потом обсыпать немножко мукою и перцем. Когда хорошо обжарится, то смочить немного уксусом или квасом, положить малосольной тешки, изрезанной кусочками, ужарить, сгладив, ложкою, посыпать тертым сыром и поставить в печь зарумяниться. В эту солянку можно прибавлять и остатки жареных свежих рыб.

Солянка с капустою (густая, скоромная по-московски)

Солянка, с капустою, большею частью, приготовляется из остатков жаркого, прибавив и нему: ветчины, сосисок, солонины, телятины, шампиньонов, грибков, корнишонов. Взять 200 г мягкой свинины, сложить на масло в кастрюльку, посолить, поставить на огонь и обжарить кругом; перебрать 400 г шинкованной капусты (хорошего вкуса), не кислой, а когда свинина заколеруется, положить туда капусту, влить стакан воды и варить под крышкою на легком огне: потом очистить филейного рябчика, положить в кастрюлю в капусте и варить до тех пор, пока капуста, рябчик и свинина сварятся до мягкости. Тогда распустить в сотейнике пол-ложки масла, положить исшинкованную луковицу и, когда поджарится и начнет желтеть, положить ложку муки, размешать, развести бульоном и поставить на огонь. Когда капуста и прочее будут готовы, выбрать рябчика и свинину на тарелку, а капусту (если в ней много соку) отлить в сотейник. Пока соус вываривается, разрезать свинину и рябчика кусочками и такими же кусочками изрезать соленый сваренный язык, ветчину и телятину, маринованных грибов и корнишонов, а когда соус выкипит до надлежащей густоты и вкуса, наложить ряд капусты на луженую (без ручки) сковородку; сверх капусты положить ломтиками нарезанной свинины, рябчика, языка и грибков, полить соусом, покрыть рядом капусты, положить снова свинины и прочего, залить соусом и повторять так далее, пока сковорода не наполнится; сверху полить соусом и, посыпать тертым сыром и заколеровать, а потом убрать узором из нарезанных корнишонов и языка, окропить маслом, и подать на стол на сковородки. (4).

Сюпрем из цыплят

Снять с крупных цыплят филеи, и снять верхнюю кожицу, выбрать и надрезать посередине жилку, разбить слегка, тяпкой обровнять, сложить на наслоенный маслом сотейник, залить растопленным маслом и покрыть сверху наслоенною бумагою; а кости сложить в кастрюльку, залить бульоном и, сварив до вкуса, сделать из него белый соус, который процедить в сотейник, вскипятить с соком из трюфелей до надлежащей густоты, прожать сквозь салфетку, положить сверху несколько кусочков масла, покрыть крышкою и поставить в горячую воду на пар. Откупорить трюфели, выложить в кастрюльку, положить ложку масла, рюмку шампанского, поставить на огонь, вскипятить и поставить покрытыми в горячую воду на пар. Приготовить кашу из манных круп, вымазать маслом формочки для постамента, убрать дно нарезанными трюфелями, наложить массою, сравнять ровно с краями, сложить в сотейник, подлить немного воды и сварить на пару. Перед отпуском поставить филеи на огонь и когда поджарятся, т. е. ровно побелеют, снять бумагу, поворотить филеи, покрыть снова бумагою и дожарить до готовности. Между тем, выложить из формочек кашу на блюдо, сложить вместе как должно, уложить запассированные филеи в кружок, середину наполнить трюфелями и залить размешанным до гладкости горячим соусом. (6).

Кострец воловий

Снять с костей кострец воловий, срезать жилы, вымыть, завязать голландскими нитками, сложить в овальную кастрюлю, залить холодною водою и поставить на огонь; когда закипит, бульон процедить сквозь салфетку, а кострец вымыть в теплой воде, положить обратно в ту же кастрюлю, посолить, положить кореньев: петрушки, сельдерея, порея, моркови, луку и букет зелени, и варить на «легком огне до мягкости (поспевает от 3-х до 4-х часов). Перед отпуском вынуть из бульона на доску, снять нитки, изрезать порционными кусками, сложить на блюдо в цельном виде и полить белым бульоном с частью рубленой зелени.

Гарнир подать особо, такой: картофель цельный натурально, капуста сваренная в брезе, морковь или репа; хрен заварной подать в соуснике особо. Этим способом говядина приготовляется натурально из различных частей, как-то: филейной, котлетной и грудины. (8).

Форельки с маслом

За 3 часа до отпуска очистить[7] нужное число живых форелек, вымыть, свернуть кольцом, заправить голландской ниткой, т. е. продеть нитку (посредством иголки) через глаза и хвост, стянуть и завязать и получится кольцо. Потом, закипятив уксусу в кастрюле, обмакивать спинку каждой форельки и, когда получат голубой цвет, сложить на дуршлаг в рыбный котел; за 15 минут до отпуска посолить, залить осторожно водою, закипятить, вынуть с дуршлаком, снять нитки и, уложив правильно на блюдо, обложить зеленою петрушкою и сваренным в воде картофелем. Растопленное сливочное масло подать особо в соуснике.

Баклажаны под бешемелем

Очистить от верхней кожи нужное число баклажан, разрезать пополам вдоль, вынуть семена и обланширить; потом сложить на подслоенный маслом плафон, полить бешемелем из сметаны, посыпать тертым памерзаном, поставить в горячую печку, заколеровать и повторять так, пока баклажаны наполнятся и изжарятся до мягкости, сложить на блюдо, а на плафон прибавить бульона и белого соуса, вскипятить и прожать сквозь салфетку и полить на блюде баклажаны.

Репа в малаге

Очистить от верхней кожи нужное количество молодой репы, разрезать на 8 частей, обточить правильно, обланширить и, когда закипит, отлить на дуршлаг и скатить холодною водою. Потом сложить на сотейник, положить 2 ложки масла, фюмэ или соку и ложку сахару, залить бульоном пополам с малагою и варить на большом огне под крышкою так, чтобы репа упрела, а сок выварился до соусной густоты. Когда будет готово, уложить репу правильно на блюдо и залить собственным соком. Этим же способом приготовляется и брюква.

Артишоки по-конски

Срезать и очистить ровно нижнюю часть артишока, натереть лимоном, разрезать каждый пополам, вырезать из середины мякоть, обравнять и класть в холодную воду, разведенную уксусом; когда все будут очищены, обланширить в соленой воде и, когда закипят, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою, уложить на растопленное масло в сотейнике и выжать сок из лимона. За полчаса до отпуска, влить суповую ложку бульону, поставить на плиту и варить, пока бульон выкипит, а фонды артишоков заколеруются; потом залить красным соусом, сварить до мягкости, а перед отпуском выбрать артишоки и уложить на блюдо; соус же откипятить до надлежащей густоты, снабдить по вкусу солью, соком из лимона, процедить сквозь сито, размешать с частью сливочного масла и подать в соуснике.

Фрикандо

Обравнять костречную часть телятины, снять сверху перепонку, нашпиговать свиным шпиком, сложить на сотейник, обложить кореньями, полить жирным бульоном, поставить на плиту, а когда закипит, переставить в горячую печку, покрыть крышкою и жарить в вольном жару; потом снять крышку, полить соком, заколеровать как следует, выложить фрикандо на блюдо, а сок выварить до настоящей густоты и вкуса) процедить, снять жир в чашку и полить фрикандо. При этом подается особо гарнир из разной зелени и кореньев.

Котлеты из щуки

Снять филеи с назначенной для котлет щуки, изрубить мелко, сделать из 3 яиц яичницу (не крутую), остудить, сложить на изрубленную щуку, размешать и рубить пока масса примет однородный вид, потом снабдить по вкусу солью, перцем, сделать умеренной величины котлетки, запанировать в яйцо и тертый хлеб, обравнять и сложить на растопленное масло в сотейник. Перед отпуском изжарить с обеих сторон до колера, сложить на блюдо, асередину наполнить грибами, с белым соусом.

Брунколь с каштанами (старинное блюдо)

Очистив брункольный кочан, бросьте его в кипяток и варите, пока не сделается совсем мягким, потом искрошите его мелко-намелко и отставьте в сторону на блюде, но не в кастрюле. Затем, сотрите на терке одну или две сладких свеклы и вдвое против свеклы моркови, положите эту мякоть в готовый уже мелко искрошенный, в чухонском масле обжаренный лук и прожарьте его еще, чтобы свекла и морковь с ним изжарились. Тогда смешайте брунколь с поджаренными луком, свеклою и морковью, посолите по порции, положите в кастрюлю, влейте стакан хорошего мясного бульону и, закрыв кастрюлю крышкою, дайте всему порядком вскипеть на легком огне, перемешав несколько раз, чтобы брунколь не приставал и краям кастрюли.

Когда все готово, выложите на блюдо и обложите каштанами, приготовленными следующим образом: каштаны с шелухой изжарьте в печи, на противне, очистите от шелухи, вытрите салфеткой и каждый каштан на деревянной шпильке обмакивайте в леденец. Леденец этот делается следующим образам: положите в кастрюлю 400 г сахару, влейте полбутылки воды и варите до тех пор, пока не сделается густо. Тогда пробуйте деревянного палочкою сахар: если масса не пристает и зубам – это значит, что леденец готов. Если нет каштанов, можно заменить их жаренным в масле картофелем. (6).

Говяжий соус

Часть говядины от ссека избить мягко, растопить в кастрюле коровьего масла, положить в него говядину и с обеих сторон обжарить румяно, залить водою, прибавить соли, лаврового листа, английского перца, лимонной корки и продолжать ужаривать. Если мясо употреблено будет хорошее, соус получится довольно густой и темный, когда же не темнеет, подправить его поджаренною до темна в коровьем масле мукою, упаривать еще полчаса и приправить рейнским уксусом или лимонным соком… Прожать на салфетку и подавать к мясу.

Тетерка по-венски

Самые вкусные серые тетерки те, которые величиною вдвое против голубя. Очистив их, шпигуют, натирают внутри солью и перцем, вкладывают туда кусок масла или шпику и, посолив, жарят, при беспрестанном обливании растопленным маслом. Если тетерки немного стары, то, по очищении их кладут в маринад, заливают половиною бутылки уксусу, прибавляют разных кореньев, вскипятить, остудить и залить и оставляют на сутки, потом жарят на легком огне и подают под приличным соусом или с каким-нибудь салатом. (4).

Телячья грудинка

Грудинку сварить до половины и, вынув из воды, доварить в бульоне, порезать на куски, а когда обсохнут, обмочить каждый кусок в яйца, обсыпать тертыми сухарями и изжарить хорошенько в масле. Набрать неспелого крыжовника и, закипятив в воде, выложить на сито. В особой кастрюле сделать сахарный сироп, кладя 400 г сахару на стакан воды (или, по пропорции, 200 г на полстакана воды, или 400 г сахару на 2 стакана воды, смотря по тому, как велико блюдо). Прибавить к сахарному сиропу несколько лимонной корки и, вскипятив, вложить в этот сироп отваренный крыжовник, а когда он лишится своей остроты, выложить на блюдо и обложить кусками жареной грудинки. Надобно наблюдать, чтобы соус и грудинка изготовлялись в одно время, потому что куски грудинки должны быть подаваемы на стол горячими. Телячья грудина специально подается с рисом под белым соусом или же с жареным картофелем.

Ревельская каша с селедкой

На это блюдо нужен хороший мучнистый картофель, который тщательно обчищают, потом разрезают на куски и, прибавив достаточно воды варят таким образом, чтобы он сильно кипел, при чем нужно чисто и часто снимать пену и прежде, чем картофель совсем сварится и развалится, слить всю воду до чиста и, закрыв картофель, дать ему преть в собственном пару. Потом его истирают мелко или пропускают через сито; далее смешивают с 1/2 бутылки хороших сливок, 150 г свежего масла, четырьмя яичными желтками, небольшим количеством соли и варят на огне, пока все превратится в густую кашу, которую ставят пирамидообразно на блюде, намазанном маслом и выдерживающем жар; затем чайного ложечкою делают на нем разные фигуры, наполняя отверстия разведенным маслом, и 15 или 20 минут дают колероваться в сильном печном жару. Снизу кругом обкладывают этот картофель венчиком из кусков жареной селедки, которую приготовляют следующим образом: обмыв 3 селедки и дав им пролежать часов 12 в воде, их очищают от костей, снимают кожу и половинки селедок на время мочат в молоке, чтобы соль как можно более вытянуло. После того их обсушивают на полотенце, каждую половинку разрезают еще раз, в то же время мешают 100 г растопленного масла с яйцом, катают в нем селедки, которые потом посыпают крошенною булкой и, наконец, поджаривают на масле с обеих сторон. (8).

Паштет из щуки

Очистив рыбу, нарезать на куски и посолить. Часа через два вытереть рыбу, чтобы она была суха и чтобы соли на ней не оставалось. Поджарить рыбу в масле (в сотейнике), прибавив немного мелко искрошенной лимонной корки; потом положить в тот же сотейник изрезанных в мельче кусочки артишоков (разумеется, фонды, а не листья), сморчков, раковых шеек целиком, всыпать немного тертой булки или сухарей, влить с полстакана бульону и дать всему этому раз порядочно вскипеть вместе с рыбою. После того вымазать маслом жестяное (или серебряное) блюдо, вылить в него весь этот соус с рыбою, прибавить немного крошеной лимонной корки и, по желанию, и сделать из паштетного теста крышку, прикрепив и краям блюда, яйцом помазать тесто сверху яичным желтком и поставить в печь. Когда тесто до половины спечется, вырезать маленькое отверстие в корже, чтобы паштет не лопнул, и оставить в печи, пока не спечется совершенно. Одновременно сделать соус: вбить в кастрюлю три или четыре желтка, влить немного винного уксусу, всыпать немного пшеничной муки, перемешать хорошенько, положить порядочный кусок (по пропорции) масла и две цельных луковицы и подлить горячей воды, варить, мешая, пока соус не будет довольно густ, затем влить его в паштет и подавать на стол. Паштет можно сделать постным, употребляя вместо коровьего масла прованское, не прибавляя яичных желтков, а вместо мясного бульона подлить крепкой рыбной ухи. (5).

Щука под желтым соусом. (Еврейское блюдо №2)

Очистить щуку, нарезать кусками, на час посолить, положить в кастрюлю, влить стакан столового белого вина, рюмку уксусу, воды столько, чтобы рыбу покрыло, разных точеных и отваренных кореньев, 1/2 стакана изюму, 1/2 лимона, нарезанного ломтиками без зерен; варить на большом огне. Как только рыба уварится, взять 2 ложки масла, 1/4 стакана мелкого сахару, полторы ложки муки, четверть чайной ложечки шафрану в порошке: все это размешать в особенной кастрюльке, развести рыбным бульоном до 3 – 4 стаканов и кипятить, мешая, пока не погустеет, процедить, потом облить этим щуку, обсыпать изюмом, лимоном и точеными кореньями; можно прибавить разварного картофеля. В пост, вместо сливочного масла, взять ложки две прованского. (8).

Колбасы по-испански

Обрезать лучшее мясо с передних и задних окороков, с хребта и ребер молодой, хорошо откормленной свиньи, пропустить его через мясорубку 2 раза, посыпать мелкою солью, по вкусу прибавить толченого ямайского (крупного) перцу 8 г, истертого в порошок мускатного цвета 2 г, мелко изрубленных свежих лимонных корок 12 г, измельченных лавровых листьев одну щепотку, хорошего рейнвейна одну бутылку, очищенных и мелко изрубленных соленых воловьих языков 6 штук. Хорошенько перемешать все это, положить на вычищенную и разостланную кожу поросенка, завернуть в нее всю смесь, обвязать чистыми бечевками, завернуть в салфетку, поварить около получаса в смеси двух частей воды с одною частью винного уксусу и одною же частью белого виноградного вина, а после выкоптить колбасу обыкновенным образом.

Фрикасе из цыпленка (по-домашнему)

Очищенного и вымытого цыпленка разрубить правильно, как транжируется живность, т. е. отнять крылышки, ножки, филей, грудинку и спинку на 2 части, обравнять и сложить на тарелку. Тут же распустить в кастрюльке ложку масла, положить полторы столовых ложки муки, развести полуторами стаканами воды, посолить, положить изрезанного цыпленка и одну цельную луковицу, поставить на огонь и часто мешать, чтобы ко дну не пристало; когда закипит, варить на легком огне, а когда цыпленок сварится, выбрать по кусочку на тарелку, а соус выкипятить до надлежащей густоты, снять с огня, положить один сырой размешанный со сливками желток по вкусу соку из лимона, прожать сквозь салфетку и, размешав до гладкости, полить цыпленка. (4).

Цветная капуста с сыром

Цветную капусту очистить от зелени. Потом варить капусту в соленой воде, пока не сделается мягкою, и тогда выложить на блюдо, вымазанное хорошо маслом, притиснуть, чтобы она улеглась плотно, полить растопленным чухонским маслом, покрыть соусом бешемель, потом посыпать крупно истертым пармезаном (а если его нет, то хотя швейцарским), поставить блюдо в горячую печку и печь до тех пор, пока капуста не примет так называемого румяного цвета, т. е. когда заколеруется. На стол нужно подавать на том же блюде, на котором капуста колеровалась.

Шпинатный каравай

Намочить булку в сливках, или в цельном молоке, распустить 200 г коровьего масла и смешать с булкой, прибавить 8 штук желтков, 50 г толченого миндалю, корку одного лимона, 200 г сахару, 4 ложки шпинатного соку и смешать вместе, потом впустить 8 яичных белков, сбить в пену, и, смешав все вместе, положить в форму, вымазанную маслом, и испечь в легком жару.

Заяц по-английски

Внутренность зайца начиняют мякишем белого хлеба, намочив его в молоке и сварив до состояния теста, и которому прибавляют сырых яичных желтков, соли, перцу, одну изрезанную на части луковицу, немного масла. Начинив этим фаршем зайца, кладут его, на вертел, обкладывают шпиком и обвертывают бумагою; через полтора часа заяц готов. Перед тем, как подавать на стол, бумагу и шпик снимают, и едят зайца, приготовленного таким образом, с вареньем из красной смородины, которое подают отдельно. (8).

Куропатки с капустою

Кочан капусты средней величины разрезать надвое и обварить в кипятке, затем вынуть из воды, дать ей стечь, остудить капусту и обвязать оба куска нитками завернув в середину две куропатки, хорошо очищенные, выпотрошенные и даже нашпигованные; положить на дно кастрюли несколько ломтей шпику, оставшуюся капусту, 2 или 4 сосиски, 2 моркови, столько же луковиц, обсыпать все солью, перцем, покрыть шпиком, положить кочан с куропатками, влить бульона или фюмэ и поставить кастрюлю на слабый огонь. Когда все совершенно сварится, выложить капусту на сито и дать бульону стечь, причем даже несколько выжать, чтобы весь бульон вышел. Положить на блюдо куропаток и обложить их капустою, изрезанную на ломти, на которые положить по половине сосиски и по небольшому куску шпика; разрезать на кружки морковь и обложить ими блюдо, подогреть остаток бульона в кастрюле и облить им капусту. (6).

Мозги в тесте

Очищают мозги от сгустившейся крови, покрывающих их перепонок и волокон и ополаскивают и теплой воде, потом кладут в кастрюлю, вместе с несколькими ломтями свиного сала, морковью и репчатым луком, предварительно изрезанными. Затем прибавив к этому пучок петрушки и мелкого луку, бульона и белого вина по равной части, приправляют солью и крупным перцем и варят на слабом огне в продолжение получаса. Сварив таким образом мозги, вынимают их и дают им остынуть. В то же время делают тесто из 4 ложек муки и достаточного количества теплой воды, в которой нужно распустить прежде небольшой кусок коровьего масла, приправляют солью и прибавляют 2 яичных желтка и 2 взбитых белка: тесто это должно иметь густоту, как тесто блинов. Разрезав мозги на куски, обмакивают их в приготовленном тесте и поджаривают на сковороде в раскаленном масле до тех пор, пока они не получать красного цвета. После этого выкладывают их на блюдо вместе с поджаренною петрушкою наверх.

Утка в белом соусе

Сварить одну или две утки в воде или, лучше, в белом бульоне, разрезать как следует к подаче на стол, куски уложить на блюдо и залить следующим соусом: 200 г масла и две ложки пшеничной муки развести в бульоне так, чтобы соус был густ, но переливался через ложку; прибавить полтора стакана сметаны, осьмушку сахару и варить, пока соус не загустеет. Потом процедить этот соус через кухонное сито и положить сверху тонкие ломтики лимона или посыпать мелко искрошенным зеленым укропом и петрушкою. (6).

Гусь под хреном

Вымыв и разрубив гуся, разварить его в воде с несколькими луковицами, перцем и солью. Положить в маленькую кастрюлю ложку масла и несколько муки и спассировать, потом влить стакан горячих сливок и, перед тем, как подавать, положить 3 горсти только что натертого хрену; проварить все это только несколько минут. Разложить потом гуся на блюдо, облить, его немного хреном, остальное же подавать в соуснике. (8).

Пудинг из тетерки

Снять с тетерки филеи, изрубить мелко, сложить в ступку, истолочь, положить размоченный в бульоне, и потом отжатый досуха хлеб без корки, протолочь, положить две ложки масла, одно яйцо, протолочь окончательно и протереть сквозь сито; потом сложить в кастрюльку, размешать, прибавить столько взбитых сливок, сколько приметь крепость фарша, т. е. положить в кипяток кусочек фарша, и если окажется крепкий, прибавить сливок, поставить пробу и прибавлять сливки постепенно, пока фарш станет нежным; тогда наслоить маслом форму, наложить s формы фаршем, поставить в горячую воду так, чтобы форма была в воде лишь до половины, покрыть и сварить на пару до готовности (поспевает от 15 до 30 минут). Из костей и обрезков сделать сперва сок, а потом соус, и выкипятить до надлежащей густоты и вкуса. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо и залить соусом (4).

Котлеты из поросенка

Взять котлетную часть поросенка (8 косточек), нарезать котлетки, очистить, как должно, разбить тяпкой, посыпать солью с перцем, запанировать в яйцо и тертый хлеб, сложить на растопленное в сотейнике масло, поставить на огонь, заколеровать, повернуть, дожарить, но не пересушить, сложить на блюдо и подлить соку. Красную капусту подать особо в салатнике.

Сосиски с красным соусом

Приготовить сосиски, сложить на растопленное в сковороде масло, поставить на огонь и изжарить до колера. Между тем, исшинковать одну луковицу, сложить в кастрюльку, залить маслом, в котором жарились сосиски, поставить на огонь и, когда начнет желтить, снять с огня; изжаренный сосиски снять со сковороды на блюдо, а на сковороду положить ложку муки, развести стаканом бульона, сварить до надлежащей густоты и вкуса, процедить в кастрюльку, где лук, вскипятить еще раз, положив по вкусу соку из лимона или пол-ложки уксусу, немножко рубленой зелени, залить сосиски и подать горячими. Подают особо картофельное пюре, или шукрут из капусты.

Жареная капуста

Изрезать мелко очищенный верхний жир из филея, сложить в кастрюльку и растопить. Когда будет готов, процедить в сотейник, положить 2 исшинкованные луковицы, поставить на огонь, поджарить в половину, положить 600 г шинкованной кислой капусты (без соку), размешать, покрыть крышкою, запассировать, снять крышку прочь и поставить в горячую печку; когда начнет сверху колероваться, помешать и продолжать наблюдать за этим до тех пор, пока капуста не изжарится до мягкости и не получит Красновато-желтого цвета; тогда выложить на сито, отжать ложкою жир до суха, сложить в горячий салатник, размешать и подать и жаркому. (4).

Судак по-польски

Очищенного, вымытого судака сложить на решетку в рыбный котел, посолить, залить холодною водою, поставить на огонь и, когда закипит, сдвинуть на край плиты. В то же время сварить в соленой воде правильно очищенный картофель, выложить судака на блюдо, обложить картофелем и зеленою петрушкою, а растопленное масло с изрубленными вареными яйцами подать особо в соуснике. (4).

Телячьи почки

Выбрать крупные и белые телячьи почки с верхним жиром, разрезать вдоль на половинки, положить в растопленное в сотейнике масло жиром вниз, посолить, наложить крышку и поставить на огонь. Когда поджарится, перевернуть, поджарить снова, а когда будут готовы, слить часть жира (если окажется много), вынуть почки на тарелку, а в сотейник положить полторы ложки муки, влить стакан бульона, выварить до густоты и надлежащего вкуса и, процедив половину, залить почку, а другою половиною залить гарнир-пикант. Между тем, вырезать из белого хлеба 4 крутона такой величины, чтобы на каждый можно было положить удобно половинку телячьей почки, и поджарить на масле с обеих сторон. Сперва уложить на крутоны телячьи почки, потом выложить гарнир в середину на блюдо и сверху залить соусом. (4).

Биток в сметане

Отвесить 800 г мягкой говядины, вырезать жилы, положить 200 г воловьего от почки жиру, выбрать жилы, сложить вместе и пропустить через мясорубку 2 раза, посолить, положить немного перцу, половину столовой ложки масла, размешать и разделить на столько частей, сколько предполагается иметь битков (обыкновенно 10), обвалять каждую часть в муке, сформировать круглые (без уголков) битки, сложить на растопленное в сковородке масло и изжарить на огне; когда будут готовы, снять на блюдо, а на сковороду положить половину стакана сметаны, выварить сок до густоты, процедить сквозь сито и залить битки. Подают к биткам жареный картофель, и какой-либо салат, или с макаронами.

Рагу из птичек

Несколько жаворонков очистить обыкновенным образом и вместе с ломтями ветчины пообварить в горячей воде, после этого растопить ветчинного сала в кастрюле и, спассировав муки до темна, положить туда же жаворонков и ломти ветчины; когда довольно прожарятся, надобно развести сок в кастрюле немного мясным отваром, приправить уксусом, солью, перцем, гвоздикою, лимонною коркой, прибавить, если угодно, сахару и уварить.

Вермишель с шампиньонами. Приготовленную дома лапшу или 400 г вермишели отварить в соленой воде, откинуть на решето, облить холодною водою; вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, ложку масла, соли, немного английского толченого и 1-2 зерна простого перцу и перемешать. Полную тарелку шампиньонов очистить, мелко нарезать и жарить в кастрюле под крышкою с солью и маслом; форму намазать маслом, посыпать, сухарями, класть ряд лапши, ряд поджаренных шампиньонов и вставить в горячую печь; подавая, выложить на блюдо. (6).

Лещ

Очистить, посолить, оставить так на полчаса, обтереть и обсыпать мукою. Распустить на противне ложку масла, положить на него леща, полить сверху также 2 ложками масла и поставить на плиту; жарить с обеих сторон, когда будет готово, переложить осторожно на блюдо и облить красным соусом. (6).

Штокфиш или треска

Свежепросольную треску надо мочить целые сутки, переменяя чаще воду, и потом перед самым отпуском сварить ее в двух водах. Штокфиш же надо положить в деревянную посуду, залить горячей водой, переменять его раз в день, и поступать так в продолжение 4 дней. Потом слить, залить на сутки водою, как только побелеет, опять сполоснуть, намочить в воде на один день, три раза переменяя воду. Зимою можно заготовлять ее таким образом на несколько раз. Когда нужно варить, взять 1,5 или 2 кг, залить водою, поставить на плиту на умеренный огонь; когда вода согреется, слить, налить свежую и поступать так, пока вода не перестанет быть клейкою; тогда дать воде согреться, но не дать вскипеть, потому что штокфиш сделался бы тогда жестким, откинуть на решето, чтобы стекла вода, посолить немного, переложить на блюдо, прикрыть, чтобы не остыл, и подавать. Способ скорейшего приготовления штокфиша следующий: с вечера выбить треску хорошенько деревянным обухом или топором, потом намочить на ночь в воде, а на другой день сварить ее в соленой воде.

Утка с грибами № 1

Взять грибов боровиков или, вообще, так называемых белых грибов, очистить, закипятить воду в кастрюле, бросить грибы в кипяток и дать вскипеть раза три ключом. Потом вынуть грибы и спустить с них воду на решете. В другой кастрюльке изжарить в масле несколько накрошенных луковиц и положить в кастрюлю, где находятся грибы. Влить туда же несколько сметаны, посолить, всыпать перцу, перемешать, переложить грибы в глиняную кастрюлю, прибавить, не жалея, коровьего масла и положить, по числу гостей, одну, две или три домашних утки, несколько поджарившихся. Эту глиняную кастрюлю с грибами и утками вставить в духовой шкаф и дать грибам жариться до тех пор, пока они и утки не поспеют. Чтобы грибы не запекались, можно прибавить несколько ложек бульона. Известно, что мясо некоторых животных, птиц и рыб, имеет отличный вкус с известными растениями, как будто по каким-то особенным законам симпатии. С грибами лучше всего кормленная домашняя утка.

Утка с грибами № 2

Взять утку, разрезать хребет, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать четвертью чайной ложки английского и простого перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее в воде с солью, откинуть на решето, вбить 2 желтка, положить несколько отваренных, мелко нашинкованных белых сушеных грибов, ложку масла, посолить, размешать, нафаршировать этим утку и зашить. Положить ее в кастрюлю, залить грибным бульоном, прибавить кореньев, варить до мягкости, разрезать на части, сложить на блюдо и облить таким соусом: 2 S стакана бульону от утки, полтора стакана сметаны, муки, ложку масла и мелко нашинкованные отваренные грибы вместе вскипятить. (6).

Каплун с соусом

Полстакана распущенного фюмэ, стакан тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыру, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито и нафаршировать каплуна. Маслом намазать целого каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертеле, поливая маслом; потом снять бумагу, и облить стекшим маслом; когда подрумянится, сложить на блюдо и облить маслом поджаренным с 2 ложками толченых сухарей. (6).

Стерлядь на вине

Очистить 1,2-1,6 кг стерляди, разрезать на куски, перемыть в холодной воде, вытереть чистою салфеткой, уложить в один ряд в серебряную кастрюльку, а за неимением ее в сотейник, положить 100 г сливочного масла, соли, сок из половины лимона и влить 2 стакана белого вина. За пять минут до отпуска поставить на плиту чтобы сварилась, и тотчас подавать в той же самой кастрюльке. (6.)

Картофельно-рыбные котлеты

Отварив несколько окуней или небольших сигов, очень вкусных для этого употребления, снять все мясо с костей, изрубить его мелко и прибавить к нему, некоторое количество протертого печеного картофеля, который должен быть самый желтый. В эту смесь кладут по вкусу: масла, соли, перцу, петрушки и два сырых яйца; стирают все как можно лучше, далее толкут, чтобы тесто было мягче; потом делают круглые лепешки, стараясь, чтоб все они были равной величины, и тогда, распластав их в виде котлет, валяют в сыром яйце, потом в сухарях и жарят на сковороде; для них необходима подливка на грибном или, еще лучше, на собственном шампиньонном бульоне.

Красная капуста в соусе

Нашинковав капусту очень мелко, кладут ее в просторную кастрюлю с большим куском чухонского масла и дают преть, мешая как можно чаще и держа кастрюлю накрытою. Таким образом капуста даст свой собственный сок и сохранит хороший цвет. Многие кухарки варят ее в воде, но от этого капуста теряет свой вкус и вид. В масле капуста должна преть часа полтора, а перед обедом, сцедив ее сок в небольшую кастрюльку, кладут туда ложку муки, разбивают, дают прокипеть раза два и вливают в капусту, которую ставят на горячее место, чтобы соус проник в нее хорошенько. Перед самым обедом прибавляют небольшую ложку уксусу, но тогда уже соус отнюдь не должен кипеть, чтобы капуста не могла побелеть.

Говядина-фарш

Кусок говядины от филейной части разрезать на большие зразы, выбить их тяпкой и слегка посолить. Одну зразу мелко изрубить, прибавить немного жиру, истолочь в ступке, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, английского и простого перцу, размешать хорошенько, этим фаршем переложить зразы, накладывая их одну на другую и наложить легкий пресс. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпику, сложить на них мясо, намазать сверху яйцом, посыпать хлебом, наверх положить также ломтики шпику или полить маслом, подлить стакан бульону и вставить в печь. Подавая, нарезать ломтиками и облить процеженным соусом, подлив бульону.

Зразы

1 кг говядины без костей нарезать довольно большими ломтиками в палец толщиною, выбить хорошенько с одной стороны тяпкой и посолить, посыпать перцем, через час свернуть в трубочку и обвалять в муке; 100 г масла распустить в кастрюле, а когда масло закипит, положить зразы, подрумянить их со всех сторон, положить мелко изрубленную луковицу, залить бульоном, чтобы их покрыло, накрыть крышкою и тушить так с полтора часа; потом подлить 3-4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соусу мало, то подлить еще бульону так, чтобы соуса было не менее 3 стаканов, и процедить. (6).

Фаршированная брюква

4-8 шт. брюквы, смотря по величине, очистить, отварить до мягкости, разрезать каждую на 2 части, выбрать осторожно середину, вынутую массу растереть, смешать с 2 ложками мелких сухарей, поджаренных в ложке масла, и 2-3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, можно подлить немного бульону. Смешав все, нафаршировать брюкву, уложить ее в кастрюлю, намазанную ложкою масла, посыпать тертым сыром и вставить в печь, чтобы фарш погустел и сверху подрумянился, и переложить на блюдо; пол-ложки масла размешать на огне с ложкою муки, влить с полстакана сметаны, стакан воды, в которой варилась брюква, сахару, вскипятить и соус подать в соуснике.

Капуста по-литовски

Два небольших кочна капусты, очистив от зеленных листьев, разрезать каждый на четыре части, опустить в кипяток соленой воды на полчаса, откинуть на решето и выжать капусту осторожно в руках; 300 г говядины с 300 г почечного сала пропустить через мясорубку 1 раз, положить соли, простого и английского толченого перцу, 2 ложки мелко изрубленного луку, и смешать все вместе, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткой. Приготовленную таким образом капусту положить в кастрюлю, залить бульоном, немного посолить и варить, пока фарш не уварится; пол-ложки масла распустить в кастрюле, всыпать ложку муки, мешая на плите, развести 4 стаканами бульону в которой варилась, капуста, и 1 стакан сметаны вскипятить, облить этим капусту, дать еще раз вскипеть и, подавая, снять нитки. (6).

Артишоки в вине

Очистить фонды или внутренние части шести артишоков от листьев, раз вскипятить их в соленой воде, откинуть на решето, положить в кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахару, крепкого бульона и кипятить час или два, подливая понемногу бульону, чтобы не пригорело; выложив на блюдо подавать. (6).

Аморетки

Мозги из воловьих костей опустить в кипяток на самое короткое время; вынув их дуршлаговою ложкою, нарезать, положить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы их покрыло, посолить, положить с пол-ложки масла и вскипятить на большем огне.

Свиные котлеты

Взять из свинины котлетную часть, разрезать так, чтобы при каждой косточки было мясо, выбить его хорошенько деревянным пестиком, посолить, посыпать перцем, намазать яйцом, посыпать 5-6 сухарями, сложить на сковороду на 2 ложки растопленного масла и поджарить с обеих сторон на плите. Но можно приготовить и другим манером: ложку мелко изрубленной луковицы поджарить в ложке масла; когда остынет, вбить з яйца, размешать, намазать тем котлеты, посыпать 5-6 сухарями, положить на сковороду или противень, намазанный полуторами ложками масла, и вставить в печь. Подавать с соусом.(6)

Белорусские колдуны

600 г телятины без костей сварить, пропустить через мясорубку, смешать с вымоченною, очищенною от костей и мелко изрубленною шотландскою или голландскою селедкой, крутыми мелко изрубленными яйцами; ложку масла распустить, поджарить в нем небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фарш, слегка поджарить, мешая, прибавить толченого простого и английского перцу, а когда остынет, нафаршировать колдуны и последние прокипятить раз в бульоне, откинуть на решето, а потом сложить в живописном беспорядке на блюдо и, подавая, облить маслом. (6).

Баранья грудинка

Сварить баранью грудинку, вынуть из бульона и дать ему стечь. Потом взять яйцо, выпустить его на тарелку, взбить ножом, обвалять мясо со всех сторон сперва в нем, а после того в тертом хлебе, перемешанном с изрубленною петрушкою. Распустить коровье масло и, когда начнет оно кипеть, положить в него мясо и дать ему заколероваться. Приготовленное таким образом мясо подают к нему молодой горошек, молодую морковь, рубленую белую капусту и пр.

Грудинка в рисе

Приготовить грудинку как следует, положить в кастрюлю, залить холодною водою и поставить на огонь. Сняв пену, положить кореньев и соли и варить до мягка. На 3,2 кг мяса взять 400 г рису, отварить его, и остудить, дав ему хорошенько разбухнуть в холодной воде, потом налить на него жирного бульона из-под мяса и прибавить только изрезанную лимонную корку, варить до тех пор, пока не превратится в густую массу. Между тем, уложить красиво на блюдо разварившуюся до мягка грудинку, обрезать ее так, чтобы она имела красивый вид, вымазать яйцом и обсыпать загустевшим рисом, который гладко выровнять ножом. Остальным рисом обложить боковые стороны грудинки, посыпать все тертым пармезаном, поставить в печь и дать зарумяниться. При подаче на стол это блюдо низ обтереть.

Телятина со спаржею

Изрубить телятину точно также, как для фрикасе, обварить до полуспелости; выложить в кастрюлю с куском коровьего масла, прибавить целую луковицу, два лавровых листа, лимонной корки, и припустить до мягка. В то же время сварить сколько нужно раков, слупить черепки со спины, шеек и клешней, очистить сморчки и отварить их; приготовить спаржу и также отварить, и все уложить на блюдо. При этом сделать следующей соус: замесить 2 или 3 желтка со щепоткой крупчатой муки, положить туда кусок коровьего масла, мелко искрошенной лимонной корки и целую луковицу, прибавить немного мясного бульона и сварить, беспрестанно мешая. Если соус густ, то развести его мясным отваром или, лучше, соком, оставшегося от жареного мяса. (8).

Печенка в виде ежа

Отварить телячью печенку, а когда остынет, пропустить через мясорубку и вместе с 4 яйцами, полною ложкою растопленного масла, небольшим количеством соли и с тертым белым хлебом замесить сухое тесто. Из этого теста выделать на жестяном листе, который вымазан коровьим маслом и посыпан тертым хлебом, фигуру наподобие ежа, натыкать в нее очищенного и нарезного продолговатыми ломтиками миндалю, окропить коровьим маслом, поставить в духовой шкаф, в вольный дух, и, часто обливая маслом, дать пропечься исподволь. Между тем, сделать густой соус из спассированной до темна муки, кружков лимона, полной чашки винного уксуса и сахару с кипящею водою, выложить ежа на блюдо, облить вокруг соусом, а остальной подать на стол отдельно в соуснике. (6).

Фрикасе из цыплят

Приготовить цыплят как следует, разрезать для фрикасе на красивые куски, положить в кастрюлю с куском масла, несколькими кружками лимона, солью, шампиньонами и полною суповою ложкою бульона, так чтобы последняя не доставала до мяса, накрыть кастрюлю и варить исподволь. Потом вскипятить два стакана вина, налить его в фрикасе и варить с ним, пока останется уже немного времени до подачи на стол. Тогда прибавить туда два яичных желтка, разболтанных с полною ложкою муки и немного воды, и размешать все это, чтобы вышел густой соус; с этой минуты перестать варить и дать окончательно пропреть. Можно также прилить и разболтанным яйцам бульон и вскипятить с ним. Подавая на стол, облить цыплят приготовленным соусом.

Тимбаль

Приготовить паштетное тесто (о приготовлении его подробно рассказано на с. 148) и, взяв форму тимбаля (высокая, но узкая обручайка, с дырочками, состоящая из двух половинок на шолнерах), смазать ее маслом и обложить паштетным тестом, всыпать внутрь простого гороху до края, для того что бы не упали стенки, и поставить в печь отпекать; когда хорошо кругом заколеруется, высыпать горох и поставить еще раз в печь, чтобы хорошо пропеклась середина. Затем приготовить рис, заправленный с маслом, и какое-либо фрикасе из кур или из дичи под соусом. Затем в тимбаль положить ряд риса, и ряд фрикасе и соуса, потом еще ряд риса и фрикасе и так до верха. Накладывать все горячим, прямо с плиты, и, наложив, подавать к столу. Так же приготавливается тимбаль с рисом и с рыбным фрикасе или с соте.

Пупетон

Густо сварить рис и заправить маслом, сделать из него на блюде кружок, отпечатав формой (на мокрую рамку) положить в середину заранее изготовленное фрикасе из курицы, полить маслом и соусом и подавать.

Язык с яблочным соусом

Отварить говяжий язык в воде с солью. Когда язык размякнет, слупить с него белую кожу и разрезать вдоль посередине. Можно подавать его с соусом точно в таком виде, или обвалять прежде в тертом белом хлебе и обжарить в коровьем масле. Для соуса очистить немного кисловатые яблоки, изрезать на куски, положить в кастрюлю, налить немного воды и сварить мягко. Потом протереть сквозь сито, развести красным вином, прибавить лимонной корки, корицы и уварить. (6).

Крестовое пюре (домашняя фантазия)

Из мягкого теста сделать крест, положить в глубокое, но плоское блюдо, в середине креста посадить какую-нибудь фигурку или цветок, намазать яйцом и поставить на жестяном листе в духовой шкаф. (Если ставить на блюде, то последнее может треснуть). Когда крест зарумянится, переложить его опять на блюдо и разделить на четыре отделения, из которых два наполнить горохом, а два щавелем. Горох обложить ломтиками белого хлеба, изжаренными в масле, края блюда – кружками из того же хлеба, а щавель – маленькими сосисками. Для этого блюда нужно брать желтый горох, который предварительно отварить в воде и протереть сквозь решето.

Бараньи котлеты

Нарезать котлеты с косточками, отбить, посолить, жарить на растопленном масле на легком огне; когда будут готовы, отставить в холодное место. Положить на сотейник красного соуса, ложку пюре из томатов и вскипятить до густоты; обмочить в этом соусе каждую котлетку и застудить. За четверть часа до отпуска, обмочить в кляр и жарить в горячем фритюре; положить на блюдо с обжаренною зеленою петрушкою.

Курица с грибами и яйцами

Положить очищенную курицу в кастрюлю, залить бульоном (если нет, то водою), вложить понемногу моркови, петрушки, 3 головки сельдерея, 2 луковицы, 2 пригоршни грибов (свежих или сушеных, но разваренных прежде), прибавить перцу в зернах и соли и варить, пока курица и грибы сварятся совершенно. Тогда вынуть курицу, отрезать мясо равными кусками от костей и поджарить в масле на сковороде, посыпав сперва хорошенько мукою и прибавив и маслу ложки четыре густой сметаны, всыпать туда 5 растертых яичных желтков, крепко сваренных. Когда все это пережарится, смешайте с грибами, которые нужно сперва мелко искрошить, а всю прочую зелень отбросьте, и когда масса сделается довольно густою, выложите ее на блюдо, сверху положите мясо и блюдо поставьте в теплую печь, чтобы все это запеклось, и подавать.

Бараньи мозги

Положить мозги в воду и очистить от крови и оболочек, потом распластать их, потом положить их в кипяток и держать там до тех пор, пока они получат белый цвет. Тогда положить их в кастрюлю с надлежащим количеством чухонского масла и, обсыпав мукою, прибавить воды, положить луку, шампиньонов и варить на легком огне. Перед отпуском положить несколько яичных желтков, смешанных с лимонным соком.

Цыплята в рисе

Разварить и разрубить цыплят и сварить рисовую кашу с маслом. Потом взять форму, положить ряд риса и цыплят, посыпать перцем, солью, потом положить опять ряд риса и цыплят, и продолжать таким образом, пока форма наполнится; тогда насыпать наверх побольше сухарей, облить сметаною, положить несколько кусочков масла и поставить в духовой шкаф, по крайней мере на целый час.

Морковная (или репная) каша

Взять морковь или репу целиком, очистить и сварить в крепком бульоне, а после вынуть, протереть через волосяное сито и положить снова в тот же бульон. Смешать вместе густых сливок и хорошего распущенного чухонского масла, по пропорции, и вбить несколько яичных желтков и все это влить в кастрюлю, в котором преет на легком огне тертая морковь или репа. Если угодно, можно прибавить немного сахару, а на другой вкус – посолить.

К моркови лучше всего идет телячья грудинка, изжаренная на сковороде; для репы же предпочитается баранья грудинка, сваренная в соленой воде. Нужно наблюдать, чтобы бульона было немного и чтобы каша была очень густа.

Утки с брюквенным соусом

Положить 2 целые заправленные домашние утки, хорошо кормленные, в кастрюлю, с 200 г масла, подлить бульона, чтоб покрывал уток, положить луку, порею, сельдерей, петрушки, посолить и сварить уток, а когда они поспеют, выложить их на блюдо (без бульона, в котором они сварились) и разрубить на части, как следует. В это время должен быть готовь брюквенный соус, приготовленный следующим образом: взять молодой брюквы, величиною с крымское яблоко, снять кожу, вырезать в середине отверстие (в третью часть толщины брюквы), и положить туда телячий фарш. Фаршированную брюкву уложить в неглубокую кастрюлю, налить столько бульону, чтобы он покрывал только третью часть брюквы, положить по пропорции масла, а когда брюква до половины поспеет, влить туда поджаренный в масле сахар, чтобы сообщить соусу необходимую сладость и темный цвет. Когда брюква совсем поспеет, обложить ею уток, облить соусом и подавать на стол. (10).

Суфле из рябчиков

Снять с двух рябчиков филеи, очистить, изрубить мелко и истолочь; когда будут готовы, положить 100 г сливочного масла, соли и перцу, потом истолочь снова, протереть сквозь сито, положить в кастрюлю, размешать и прибавить полбутылки сливок. За четверть часа до отпуска, выложить в подслоенную маслом форму кольцо, поставить в горячую воду на пар и кипятить на легком огне до готовности; перед отпуском вынуть форму, положить в середину шампиньоны и залить белым соусом. Шампиньоны приготовляются так: выжать в кастрюлю сок из лимона, влить стакан воды, вымыть шампиньоны в холодной воде и положить в приготовленную с лимоном воду; когда будут готовы, положить масла, соли и вскипятить на огне. (5).

Сальме из перепелок

Очищенных и заправленных перепелок положить в кастрюлю на растопленное масло, изжарить на легком огне до готовности и, остудив на льду, разрубить и уложить на холодный лист; обрезки положить в кастрюлю, залить бульоном, прибавить немного мадеры и отварить до гляса, процедить на сотейник, прибавить красного соуса, соку из шампиньонов и трюфелей, ложку пюре из томатов и вскипятить на плите; потом процедить. Перепелок уложить на блюдо, залить соусом и убрать трюфеля бордюром и подавать.

Заяц с сливками

Хорошенько вычистить и выпотрошить зайца, снять с него кожу и, разрезав на небольшие куски, хорошенько вымыть, залить бульоном и варить, пока мясо будет мягко, положив туда предварительно 4 изрезанные луковицы, 200 г мелко изрезанной ветчины, а подправку из ложки масла и немного муки. Потом перед подачею прибавить чашку сливок, 1/2 стакана красного вина, перцу, соли и сок из лимона, вскипятить все это раз вместе и подавать на стол. (6).

Соте из линей

Снять филеи с очищенных линей, и с верхней кожи и сложить в сотейник на прованское масло; из костей сварить бульон, сделать из него на прованском масле белый соус, вскипятить до густоты, процедить в кастрюлю и поставить на пар; нарезать картофелю, сварить в воде до мягкости, а перед отпуском, слив воду, положить рубленой петрушки и ложку прованского масла; за четверть часа до отпуска запасеровать на огне филеи, сложить на блюдо, залить соусом и положить в середину картофель.

Сосиски из мозгов

Очистить от жил двое телячьих и двое бычачьих мозгов и искрошить вместе 200 г мозгов из костей, смешать с мякишем из двух булок, моченных в молоке, посолить, прибавить перцу по пропорции, всыпать щепотку мелко искрошенной лимонной корки, вбить 2 цельных яйца и 2 яичных желтка, растереть хорошенько эту массу, начинить ею кишки, завязать, бросить сосиски в кипяток и дать вскипеть раза два ключом, потом изжарить в масле. (8).

Сосиски из каплуна (или пулярдки)

Изжарить каплуна или пулярдку, обобрать от костей все мясо, и искрошить мелко. Сварить в небольшом количестве бульона мякиш из 2 булок, и мешать беспрестанно этот мякиш, чтобы в кастрюле сделался род клейстера, потом всыпать в кастрюлю искрошенное мясо каплуна или пулярдки, 2 лимонной корки мелко изрезанной, вбить 4 желтка, и посолить по пропорции. Перемешать все и, когда булка и лимонная корка разварятся, начинить этою массою кишки, завязать, помочить немного в воде и жарить в масле.

Телячьи битки

Нарезать ломтиками, в палец толщиною, жареной телятины и избить их тяпкой, но так, чтобы они, однако же, остались цельными. Мелко изрубить почку и жир, смешать с 2 тертыми луковицами, сухарями, перцем, 4-мя рублеными сардинками, положить по немножку на каждый кусок, завернуть, прикрепить деревянною шпилечкою, положить в кастрюлю, залить бульоном и варить, пока они не сделаются мягкими. Под конец влить стакан красного вина, положить 3 рубленых сардинки, ложку каперсов, проварить все хорошенько вместе, выжать пол-лимона и, уложив на блюде, украсить лимонными ломтиками.

Печенка по-дерптски

Для этого взять телячьи печенки, которые, как известно, очень нежны, изрезать в ломтики, промыть и отсушить, пересыпать солью и обвалять ломти довольно густо в муке. Тогда приставить в кастрюле на огонь самого свежего сала или сливочного масла и, когда оно разойдется, обжарить в нем печенки до румяности, наблюдая, чтобы они не пересохли, а остались сочными; для этого не надо жалеть сала или масла. Когда это сделано, спассировать в другой кастрюле сливочного или чухонского масла со столовою ложкою муки, развести бульоном, полстаканом медока и ложкою или двумя уксусу, приправить истолченною гвоздикою, лимонною коркой и кусочком сахару, чтобы соусу придать сладковато-кислый вкус, и варить до сгущения; тогда прибавить ложку свежего масла. Этот соус вылить на печенки, а потом все выложить на блюдо и отпустить к столу горячее. Количества приправ зависят от вкуса.

Баранина с картофелем

Отрезать почку и ногу молодого барана, положить в кастрюлю и налить столько воды, чтобы баранина была ею покрыта. Потом, когда она будет кипеть, снять пену, положить 5 луковиц и несколько кореньев и варить до тех пор, пока она будет почти мягка; тогда положить горсть хорошо вымытых сморчков, тарелку вычищенного картофеля, простого перцу, сделать подправку из муки и масла, варить пока все будет совершенно мягко, и подавать на стол. (6).

Караси с ветчинным соусом

Очистив и выпотрошив карасей по обыкновенно, отварить в воде с солью. Между тем, в другой кастрюле поджарить до темна муку в коровьем масле, развести мясным бульоном и уксусом и приварить. Потом обжарить 100 г ветчины, изрезанной в ломтики, положить в соус, приправить перцем, и лавровым листом, и положить туда отваренных карасей. Подавая на стол, обсыпать карасей белыми сухарями и ветчинными обжаренными ломтиками.

Корюшка с кислым соусом

Взять крупную свежую корюшку, перебрать ее, промыть, бросить в кастрюлю и поставить на огонь с достаточным количеством соли, с луком лавровым листом, перцем и с водою. Когда поспеет, слить с нее воду, откинуть на сито, переложить в белый соус, вскипятить с ним еще раз и выложить на блюдо. В соус подлить крепкого уксуса, по вкусу.

Лабардан

Нарезать на куски, вымочить в воде в продолжении 2 дней и 3 ночей, наливая трижды в день свежую воду, потом, за час до подачи на стол, поставить на огонь, но не кипятить, а только дать хорошенько пропреть. Для соуса взять: 3 желтка, кусок масла, 2 полных столовых ложки приготовленной для стола горчицы, 3 чашки молока, несколько муки и вскипятить, потом выложить рыбу на блюдо, слить всю воду, облить приготовленным соусом и употреблять с поджаренным до темна маслом и горчицею.

Паровая стерлядь

Убив живую стерлядь, за 2 часа до отпуска очистить, вымыть в холодной воде, разрезать, сложить в кастрюлю, посолить и поставить в холодное место. Особо очистить соленых огурцов, немного белых кореньев, маленького луку и несколько штук оливок. За час до отпуска выложить это и стерляди, влив немного белого столового вина с частью огуречного рассола, закрыть очень плотно, закипятить на плите и поставить в духовой шкаф на вольный жар, когда упреет, отпустить на стол. (6).

Разварная стерлядь

Очистить стерлядь и вымыть, и положить в котел, нарезав звездочками разных кореньев, влить рассолу и белого вина; прибавить воды, положить соли, а за четверть часа до отпуска поставить на огонь перед подачею. Особо положить в бульон обланшированных зеленых огурчиков и резанной варенной кнели штучками, также белых грибов, влить полрюмки мадеры и выдавить свежий лимон. Положить стерлядь на блюдо, облить соусом из-под нее же, обложить зеленью, на головку и на хвост положить лимону по 2 и 3 штуки. Соус подавать особо в соуснике. (8).

Капуста с начинкой

Для этого берут большой кочан капусты, обчищают зеленые листья, отпаривают его в кипятке и после, выжав с осторожностью, вырезывают середину и начиняют кочан изрезанными мелко сосисками, каштанами или какую-нибудь другою начинкой; закрывают отверстие капустным листком и, завернув в шпик или свиное сало, кладут в кастрюлю, а кочан сверху обкладывают морковью, луком, ветчиною или другою говяжьею приправкой, солью и перцем; смачивают бульоном, белым вином и варят на легком огне, после чего, вынув капусту и процедив сквозь сито соус, подают на блюде. (6).

Тушеная баранина

Взять хорошую заднюю ногу или заднюю часть баранины, которая уже после битья пролежала день, и хорошенько поколотить ее тяпкой, потом обмыть ее и нашпиговать свиным шпеком. Положив ее на противень или в кастрюлю, прибавить соли, перцу, гвоздики, луку, лимонной корки и воды почти вровень с бараниною. Замазав кастрюлю или противень, поставить на легкий огонь и дать преть с час. Потом открыть, снять жир и, подлив пива, дать еще с полчаса пожариться, наблюдая, чтобы не пригорело, после чего подавать на стол. (8).

Утка с репою

Ощипав и обмыв утку, поджаривают ее в коровьем масле, потом прибавляют муки, подливают бульона с рюмкой белого вина, приправляют солью и перцем; когда утка начнет поспевать, то прибавляют поджаренную в коровьем масле репу, и сняв жир, и подают. (5).

Рагу из баранины

Распустить в кастрюле 200 г коровьего масла, изрезать несколько луковиц ломтиками и обжарить в масле до темна; прибавить к этому кусок ветчины, рюмки две виноградного вина или эстрагонного уксусу, стакан хорошего мясного отвара, и 400 г мелко изрубленных анчоусов, выдавить сок из одного лимона, и приварить. Между тем, от холодной жареной бараньей ноги нарезать тонких ломтиков и положить их в другую кастрюлю, а соус, пропустить сквозь сито в эту кастрюлю на баранину, немного приварить.

Тушеная курица

Очистив курицу, как следует, положить в глубокую кастрюлю с небольшим количеством коровьего масла, крупчатой муки, виноградного вина, бульона, уксуса и воды; покрыть кастрюлю плотно крышкою и варить полчаса. Нарезав несколько ломтиков лимонных, положить туда же с перцем; поварив немного, прибавить спассированной муки на масле, сок пропустить сквозь сито и, если требуется, можно прибавить еще лимонного сока по вкусу и коровьего масла. При подаче на стол надобно выложить курицу в соусник, облить соусом и обложить ломтиками лимона. (5).

Тифлисский плов

Рис отобрать и вымыть хорошенько, в большой кастрюле вскипятить воду с солью, насыпать рис, но не надо его разваривать, тотчас откинуть на решето, облить холодною водою раз, а потом другой. Чтобы узнать, сварился ли рис, вынуть несколько зерен и разломать: если есть еще внутри мучное, то немного оставить в воде. Когда пар пройдет у риса, потом взять другую кастрюлю, положить половину масла на дно, чтобы растаяло, брать рукою рис и сыпать слегка в кастрюлю, потом сверху облить согретым маслом, накрыть крышкою, поставить на небольшой жар. Рис с маслом поставить за час до обеда. Телятину отварить немного, потом нарезать кусочками, положить в кастрюлю масла 50 г, нарезанный лук и, когда ужарится, налить 2 столовых ложки бульону, когда телятина станет немного краснеть. К столу жареную телятину положить на блюдо, а сверху посыпать рис. Если на дне кастрюли лук поджарится, нужно все соскоблить и сверху насыпать и вылить оставшееся масло. Плов можно также приготовить с укропом: когда у риса пройдет пар, хороший пучок укропу изрубить мелко, посыпать на рис и класть в кастрюлю, в масле; вареную телятину или баранину нарезать кусочками и обложить кругом. Плов с паюсного икрою точно также приготовить: 100 г икры нарезать кусочками и положить, когда опускают рис в кастрюлю. Для любителей можно прибавлять в рис настой шафрана.

Шпинат в яичнице

Шпинат отобрать, выполоскать в 2-х или 3-х водах, положить вариться в горячую воду, а когда станет мягок, откинуть на решето, немного отжать и потом изрубить мелко. За полчаса до обеда положить масло на сотейник, согреть с луком и шпинатом, немного поджарить, потом влить столовую ложку бульону, положить немного соли и все смешать. Яйца выпустить в чашку, взбить и налить на шпинат, а когда яичница немного запечется, подать на стол в сотейнике; или выложить и в латник, но, в таком случае, надо осторожно ложкою брать и перекладывать небольшими дольками.

Турецкие бобы в белом соусе

Очистить зеленые стручки и сварить в соленой воде, бросив стручки в воде в то время, когда она сильно кипит. Когда сварятся, выложить на сито, чтобы стекла вода, и тогда их положить в кастрюлю и прибавить, по пропорции, чухонского свежего масла, соли, перцу в порошке, крошечку мелких луковиц или шарлоток, и когда бобы прожарятся на огне порядком, снять кастрюлю с огня, вбить туда несколько яичных желтков, влить немного лимонного соку или хорошего винного уксусу; приставить кастрюлю на минуту и огню, чтобы заварилось, яйцо мешать ложкою и отпускать очень горячее.

Щука с картофелем

Большую щуку, от 2 до 3 кг, чистят и вынимают жабры из-под жаберных крышечек; дав пролежать рыбе несколько часов, ее варят в воде с солью и кореньями, а потом, дав остынуть, вынимают. Трудная задача состоит в умелом снятии всей шелухи и мяса так, чтобы косяк остался совершенно неповрежденным. Очистив снятое мясо от всех косточек и приставшей и нему шелухи, снимают листочками из лучшего мяса столько, чтобы составило третью часть всего мяса, остальное рубят мелко и смешивают с таким же количеством мелко истертого картофеля, отваренного для этого накануне и перед тем очищенного от шелухи и истертого на терке. Потом смешивают 200 г масла со сливками, прибавляют 6 или 7 яичных желтков, истертого пармезана, истертой булки, нужное количество соли и хорошенько мешают с картофелем и рыбою и с 7-ю взбитым яичным белком. После этого щуку воссоздают так, чтобы помощью с приготовленной смеси и рыбьего костяка придать как можно сходнее первоначальный вид щуки, одинаково гладко и правильно, потом чайною ложкою делают шелуху; эту новую щуку приготовляют на длинном блюде, выдерживающем жарь, т. е. из огнеупорной глины, и намазанном предварительно слоем масла. Посыпав щуку пармезанным сыром и булкой и облив раковым или другим маслом, за час до подавания на стол, жарят ее, причем голову и хвост закрывают широкими пластами шпика и бумаги, чтобы укрыть эти части от излишнего жара. Обтерев края блюда и вложив рыбе поперек в рот отдельно сваренную печенку, ее обыкновенно обкладывают жареным картофелем и подают на стол с соусом, для которого надо смешать 200 г свежего масла с тремя или четырьмя столовыми ложками муки, прибавить немного щучьего и говяжьего бульона, немного белого вина и уксусу экстрагона, сварить все это на слабом огне, из чего составится довольно густой масляный соус, прибавить 6 или 7 яичных желтков, от 4 до 6 столовых ложек каперсов, тонко изрезанную сердцевину лимона, немного мелко изрезанной лимонной корки, немного сахару и смешать с мелко исщипанным щучьим мясом. Проварив также еще рагу на слабом огне, нужно попробовать его, чтобы решить, довольно ли оно кисло и солоно. На гарнир выбирают продолговатый, по возможности ровный картофель; при чистке всем картофелинам дают величину в 9 см длиною и 2 см толщиною, а по концам изрезывают их, потом переваривают в воде, поджаривают в масле, со всех сторон одинаково, и жидким светлым гласиром придают блестящей вид.

Этим картофелем гарнируют рыбу по бокам. (10).

Рубцы в темном соусе

Хорошо вымытые зашпарить и выполоскать рубцы. Потом сварить в соленой воде с петрушкою и изрезать на тоненькие продолговатые пластинки. Затем поджарить в масле 2 или 3 ложки пшеничной муки, прибавить луку, а еще лучше шарлоток, и пожарить с этою мукою, подлить немного воды, в которой варились рубцы, или рубцового бульону, небольшое количество уксусу, мелко истолченного английского перцу, русского перцу в зернах, соли и пусть в этом соусе рубцы поварятся, чтобы соус вскипел раза три.

Матлот из угря

На бульоне, из какой угодно мелкой рыбы, заправить соус небольшим количеством чухонского масла и муки, которую поджарить, чтобы дать бульону красноватый цвет; опустив в него изрезанного угря, приправить петрушкою, сельдереем, луком, солью, перцем, шарлотками, предварительно слегка отваренными, и достаточным количеством шампиньонов, отвар которых, для вкуса, вливается также в этот соус. Кроме того, налить красного вина и, таким образом, варить угря на очень сильном огне до полной спелости. Подавая на стол, присоединяют гренки из белого хлеба, слегка зарумяненные в масле.

Котлеты из селедки

Четыре хороших шотландских селедки нужно намочить с вечера в молоке, а утром, дав им хорошенько стечь, очистить от костей и изрубить как можно мельче. К ним прибавляют два сырых яйца, несколько ломтиков хлеба, намоченного в молоке, как это делают для начинки цыплят, мелко изрубленного укропу и ложку самой густой сметаны. Все это мешают как можно лучше и, разделив на равные катышки, заправляют котлеты, которые обмазывают сырым яйцом и валяют в сухарях. Жарят их в русском масле и подают с тертым картофелем. Котлеты эти чрезвычайно нежны и присутствие селедки на вкус вовсе незаметно. (8).

Жареная капуста

Сварить очень густо кислую капусту в рыбном пюре, т. е. в рыбной ухе, в которой вся рыба, снятая с кости, должна быть мелко изрублена, прибавив луку и перцу, и потом поджарить эту капусту с грибами в прованском или другом постном масле. Сушеные грибы должны быть сперва хорошо вымочены, чтобы были мягкими. Изжаренную таким образом капусту уложить на фаянсовое блюдо посыпать тертым сыром и поставить в печь, в вольный дух, чтобы она припрела и зарумянилась сверху. Потом нарезать ломтиков белого или ситного хлеба, намазать их в палец толщиною, рыбным фаршем, т. е. вареною и мелко истертою рыбою с луком и перцем, и чтобы смесь держалась плотно, и изжарить эти ломтики с фаршем на сковороде, в прованском масле. Далее обложить этими ломтиками капусту и подавать на стол. Можно подавать и отдельно ломтики с фаршем. Разумеется, что это кушанье гораздо вкуснее, когда оно скоромное, но, в таком случае, капусту нужно варить в бульоне и жарить в ветчинном сале, а в фарш вбивать яичные желтки.

Харисса (по-грузински)

Вычистив и вымыв индюшку, поставить вариться, налив пятью бутылками холодной воды; когда будет закипать, снимать почаще пену. Затем индюшку разрубать по частям и варить до тех пор, пока мясо совершенно не отстанет от костей. На другой день бульон процедить, кости все отобрать, а мясо индюшки поставить опять вариться, но уже с рисом, который до этого был слегка поджарен в печке и истолчен в ступе и просеян. Когда рис будет соединен с индюшкою и бульоном, тогда примешать с ним лук, мелко изрезанный и поджаренный на масле, потом варить до тех пор, пока мягкое мясо индюшки и рис не составят одной массы, имеющей вид как бы каши-размазни. К столу блюдо это подается в кастрюле, обвернутой салфеткой. К хариссе подается согретое чухонское масло. (8).

Пудинг из каплуна

100 г истолченного миндалю замесить на 3 целых яйцах и 3 желтках, с прибавкой 50 г сахару, и взбивать; распустить 100 г коровьего масла и, когда простынет, смешать с миндалем, потом обрезать мясо с жареного каплуна, искрошить кусочками и, перемешав с 100 г тертого белого хлеба и ложкою муки, положить в миндаль. Разварив 200 г сорочинского пшена в бутылке молока, простудить, положить в салфетку, вымазанную коровьим маслом, завязать и варить в сильном кипятке полтора часа. Потом, выложив на блюде, облить таким соусом: 4 яичных желтка смешать с чайного чашкою белого виноградного вина, поставить на огонь и взбивать венчиком, пока все не превратится в густую пену.

Капуста с потрохами

Вычистить потроха как можно чаще (об очистке потрохов сказано ниже), разрезать на куски, промыть хорошенько, сварить и посолить. Капусту выбрать, обрезать увядшие листья, оторвать стебли, разломать сердцевину на мелкие кусочки, поставить промыть, положить в кастрюлю и с бульоном на огонь с коровьим маслом или ветчинным салом и дать капуст развариться в нем до мягка. За час до того, как выкладывать на блюдо, разрезать потроха на кусочки, еще мельче первых, положить их в капусту, дать увариться, прибавить сахару и ложку муки, до светла разболтанной в воде, и снять с огня, чтобы капуста не пригорела. Потроха нужно разварить так, чтобы они сделались совершенно мягкими.

Форель с анчоусами

Вычистив форель, выпотрошить и вымыть, положить в кастрюлю, влить 2 столовых ложки прованского масла и стакан бульону, прибавить мелко изрубленного зеленого луку и петрушки, лаврового листу, посолить и варить на легком огне, пока форель не поспеет. Между тем, приготовить соус: взять сколько нужно будет анчоусов, выбрать из них кости, изрубить, положить в кастрюлю, залить мясным или раковым соусом дать раз вскипеть и приправить лимоном соком. Когда рыба будет готова, выложить на блюдо, посыпать петрушкою и укропом, а соус подавать в отдельном судочке.

Форель по-голландски

За 2 часа до обеда убить форель, выпотрошить, вырезать жабры и вычистить находящуюся при спинной кости кровь; связать голову голландскими нитками, сложить в рыбный котел с решеткой, залить водою, посолить и поставить котел на плиту покрытым. Когда вода вскипит, оставить на легкий огонь и дать вариться еще четверть часа. Потом вынуть с решеткой на стол, снять с рыбы верхнюю кожу, сложить рыбу осторожно на блюдо с салфеткой и обложить сваренным картофелем и зеленою петрушкою. Растопленное масло подается особо в соусник.

Лини

Очистив, выпотрошив и хорошо вымыв десяток линей, положить в кастрюлю, прибавить шинкованного луку перцу горошинами, лимону, нарезанного кружками, стакан виноградного вина соли и столько воды, чтобы можно было сварить линей. Накрыв кастрюлю, поставить на легкий огонь и дать вариться до спелости. Между тем, приготовить соус: положить в кастрюлю 100 г чухонского масла, поджарить на огне, потом прибавить в масло мелко изрубленную луковицу, 2 столовых ложки сметаны, перцу в мельчайшем порошке и 3 яичных желтка, стереть все хорошенько вместе, поставить на огонь и мешать непрерывно, не давая кипеть. Когда лини будут готовы, выложить на блюдо, облить соусом и отпустить на стол. (15).

Семга

Вычистив и вымыв семгу, положить в кастрюлю, влить немного бульону, рыбного или мясного, стакан виноградного вина и 2 столовых ложки прованского масла, положить зеленого мелко изрубленного луку и петрушки, горошинами перцу и соли. Когда рыба поспеет, выложить на блюдо, процедить бульон, в котором она варилась, выдавить в него сок из лимона, подбавить немного соуса, уварить и облить им рыбу.

Стерлядь в вине

Вычистив, выпотрошив и вымыв стерлядь, положить в кастрюлю, прибавить 3 луковицы, мелко искрошенной лимонной корки, соли и кусок сахару. Вино виноградное, разведенное пополам с водою, вскипятить в особенной кастрюльке, вылить на стерлядь и варить до спелости. Взять 1 лимон, нарезать тоненькими кружочками, выбрать зерна, положить в кастрюлю, в которой варится стерлядь. Когда стерлядь будет готова, вынуть из кастрюли, уложить на блюдо и украсить кружками лимона. Бульон, в котором варилась стерлядь, процедить, уварить, чтобы его осталось немного, и вылить на стерлядь. (8).

Клецки из раков

20 раковых отваренных шеек и ножек мелко изрубить; из 3/4 или 1 стакана скорлупок сделать раковое масло, треть стакана этого масла, растереть добела с 5 яйцами, положить половину франц. белого хлеба, измоченного в молоке и выжатого, соли, перцу немножко, зеленой петрушки и изрубленные раки, смешать и опускать ложкою в кипящий бульон.

Рыбный фарш в раковинах

Поджарить в ложках масла изрубленный порей и штук 10 шарлоток (а за неимением их изрубленную луковицу), положить мелкими кусочками нарезанную и посоленную какую-нибудь рыбу, 2-3 отваренных и мелко изрубленных грибка; все это тушить под крышкою. Когда рыба будет готова, остудить, еще раз изрубить все вместе, смешать с 2 желтками, половиной стаканом сметаны, с 2 толчеными сухарями, английским перцем, солью, прибавить немного бульона, наложить готового фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать тертым сыром, скропить маслом и вставить в печь на четверть часа. Эти раковины подаются к супу из рыбы и для экономии фарш можно сделать из сваренной в супе рыбы, поджарив ее с луком, и так далее.

Польский бигос

Это довольно экономическое блюдо делается из остатков жаркого (говядины или телятины), разрезанных четырехугольными кусками, каждый величиною 4-5 см. Для этого приготовляется такой соус: пол-ложки муки поджарить с ложкою масла, развести бульоном или кипяченою водою, вскипятить, положить 2-3 соленых огурца или 3-4 кисловатых яблока, нарезанных четырехугольниками или кружками. Если соус слишком жидок, загустить его 2 ложками тертых сухарей, положить в него приготовленные мясные квадратики, вскипятить 2-3 раза и подавать. (6).

Итальянская полента

Вскипятить воду с солью в кастрюле и всыпать в кипяток столько муки из кукурузы, сколько надобно, чтобы полента была густа, как крутая каша. Когда вода с мукою начнет снова кипеть, мешать беспрестанно деревянною лопаткой, чтобы мука не пригорела и не свернулась в комья. Когда это тесто не будет более приставать и деревянной лопатке – это знак, что полента готова. Между тем, пока варится полента, маленьких птичек очистить, посолить, обвернуть каждую птичку ломтиком свиного сала и по 7 или 8 птичек надеть на деревянную палочку, уложить приготовленных таким образом птичек в сотейник, в которой уже распущено чухонское масло, и жарить, потом, подлить холодной воды, что составить соус. Поленту, т. е. кукурузное тесто, выложить на блюдо, сделать в середине место или гнездо и положить туда птичек с их соусом.

Телячьи мозги

Вынув мозги из их костяных чашечек, опускают их в холодную воду, которую меняют раза 2 или 3; потом нужно очень осторожно снять верхние перепонки, с которыми отделятся и все остающаяся кровяные части. Варят до надлежащей спелости в соленой воде и когда достаточно уварятся мозги, их откидывают на сито, чтобы стекли, а потом выносят в холодное место и дают остыть как лучше. За полчаса до обеда их разрезают осторожно на ломтики, валяют в сырых яйцах, обсыпают со всех сторон мелко истолченными сухарями и жарят в масле на легком огне. Обжаренные таким образом мозги откидываются на решето, чтобы с них стекло лишнее масло, а в сковороду, где они жарились, насыпают щепотку пшеничной муки, дают прокипеть с маслом, подбавляют ложку бульону и обливают мозги этим поливочным соусом, в который для вкуса можно положить укропу. При этом употреблять нужно сухари, а не иссушенный хлеб, толочь их очень-очень мелко и непременно обсыпать куски, а отнюдь не валять в сухарях, как делают некоторые кухарки, отчего это нежное кушанье теряет весь свой вид и бывает облеплено какими-то лепешками.

Разварные голуби

Кладут в кастрюлю кусок ветчинного сала произвольной величины, несколько мелко изрезанных луковиц, ложку масла, пару или две голубей ощипанных выпотрошенных и промытых и заправленных, и дают всему этому исподволь развариться. Потом вынимают голубей и подмешивают в соус некоторое количество муки, подливают бульону, уксусу, прибавляют лимонных корок, зернистого перцу и затем все это варят. После того процеживают соус сквозь сито подливают сливок, кладут две ложки каперсов и, наконец, голубей. Дают вскипеть еще несколько раз и подавать.

Рагу из голубей

Смешивают в кастрюле некоторое количество муки с маслом, прибавляют бутылку бульону (или воды) и бутылку вина, 2 изрубленный луковицы, 4 рубленых сардельки, лимонный сок, лимонные корки, перец, соль, и жареных голубей, разрубленных надвое; затем, накрыв кастрюлю, оставляют все это хорошенько увариться.

Голуби под соусом

Ощипать пары три молодых голубей, вымыть в теплой воде и разрезать их на четверо. Спассировать ложку муки со 100 г масла, налить бульону, сколько нужно для того, чтобы покрыть им мясо; прибавить 4 мелко изрезанные луковицы, лимонного соку, перцу и соли подложить разрезанных на части голубей вместе с печенкой и желудком, изрезанным мелко, и, закрыв кастрюлю, дать исподволь кипеть на малом огне.

Есть еще другой способ приготовлять голубей. Для этого собирают вытекающую из голубей кровь и взбивают ее с двумя ложками уксусу. Голубей же, очищенных и разрезанных на 4 части, кладут в кастрюлю с бутылкою молока, полбутылкою виноградного вина, тертым хлебом, лимонным соком, перцем, солью, мускатным цветом, 2 гвоздиками, лавровым листом и столовою ложкою чухонского масла. Когда голуби сварятся, подливают в них кровь и немного разогревают ее, иначе она свертывается.

При подаче на стол голубей кладут на блюдо и обливают сквозь сито таким образом приготовленным, соусом. (10-12).

Голуби с рисом

Очистив голубей, разрубают их на 4 части; спассировать в кастрюле немного муки с ложкою чухонского масла, развести водою, положить голубей с 4 луковицами, перцем, солью и лимонным соком и дают исподволь кипеть. Одновременно разваривают 400 г рису в 2 бутылках бульона, с прибавкой ложки масла, соли, и горсти натертого швейцарского сыра или, еще лучше, пармезана. Обкладывают рисом края продолговатого блюда, кладут в середину разрубленных на части голубей и покрывают их остальным рисом. Все это обмазывают сверху яйцами, посыпают тертым сыром и колеруют в шкафу, который должен быть жарко натоплен. Можно иначе приготовить голубей: свернув головки, общипывают их, потрошат, вымывают и приготовляют так же, как кур. Делают начинку из тертого белого хлеба, 2 яиц, сливок, прованского масла, и сахару. Начиняют голубей, обкладывают их ломтиками шпика, обливают соленою водою и пропускают в масле вместе с этим фаршем.

Ливерный соус

Ошпарив и отварив ливер в соленой воде до мягкости, вынимают его из кастрюли, рубят очень мелко на деревянной доске, или пропустить через мясорубку, как это делается для начинки суповых пирожков; потом, в масле спассировать репчатый лук, нарезанный ломтиками, подсыпать с ложку крупчатой муки, и, выложив в соус мясо вместе с мелко изрубленными яйцами, разбавляют бульоном до надлежащей густоты. Для вкуса кладут немного перцу и вливают ложку уксусу. С этим соусом подают жареную телячью печенку, нарезанную ломтиками и обсыпанную сухарями, или гренки из белого хлеба, только не смоченные молоком, как это делается для сахарного горошка, зеленых бобов и пр., а просто упаренные в чухонском масле, в кастрюле, и когда ломтики достаточно пропитаются в масле, нужно их слегка подрумянить на сковороде. (6).

Окорок ветчины

Ветчину варят и запекают в ржаном тесте. Если ветчина солона, то, налив ее теплою водою, дать мокнуть часа два, хорошенько вымыть, оскрести ножом, положить в удобную посудину, залить квасом и оставить мокнуть сутки. Потом замесить из ржаной муки на воде крутое тесто, раскатать толщиною в палец; окорок, вынув из квасу, вымыть в холодной воде, обтереть полотенцем, положа на раскатанное тесто, защипать, чтобы окорока нигде не было видно и, уложив на противень, поставить в печь, надобно запекать окорок часа три или четыре, вынув из печи, обломать тесто, оскрести ножом, снять кожу и верхний слой жиру, если очень жирный. Нужно наблюдать, чтоб окорок поспел, но не перепарился. К ветчине обыкновенно подают горчицу, уксус или тертый хрен. Также подают ее с соусом из зеленого горошка и с протертым картофелем.

Окорок свежей свинины

Окорок свежей свинины вымыть, кожу надрезать в клетку, посолить и, кому угодно, нашинковать чесноком; уложив на противень, подлить воды, поставить в печь и, дав зарумяниться с одной стороны, переворотить на другую. Вынув из печи, снять кожу, а некоторые не снимают кожи, а подают как она есть. Уложив на блюдо, облить соком, в котором она жарилась, сняв с него жир. К свежей свинине подают толченый чеснок, смешанный со сметаною, горчицу, уксус или тертый хрен. Можно подавать свинину под соусом, приготовленным таким манером: нашинковав несколько луковиц, обжарить в масле, прибавить ложку муки, поджаренной докрасна в масле, развести бульоном, подцветить подожженным сахаром и выжать сок из одного лимона.

Копченый язык

Сварив мягко копченый язык, ободрать с него кожу, изрезать ломтиками и уложить на блюдо. Потом приготовить следующий соус: нарезав ломтиками репы, посыпать мелким сахаром, обжарить в коровьем масле, посыпать мукою, залить хорошим бульоном и уварить. Когда соус будет готов, выложить на блюдо к языку. Копченые языки подают с соусом и с зеленым горошком, подают также без всяких приправ с горчицею, уксусом и хреном.

Солонина

Сварив солонину в воде, оскрести ножом; подавать горячую с хреном, смешанным со сметаною, или с горчицею и уксусом.

Няня

Взять баранью голову и ноги, налить в горшок немного воды и упарить. После этого отделить мясо от костей и пропустить через мясорубку с луком. Кашу крутую гречневую заварить особо; когда поспеет, намаслить ее и, смешав с изрубленным мясом, начинить этим бараний вычищенный и вымытый сычуг; туда же положить мозг из головы и глаз, зашить сычуг, положить в горшок, влить бульона и, накрыв, поставить в печь, чтобы уварилось хорошенько. (10).

Фрикасе из телятины

Взять жирную грудинку, разрубить ее на куски средней величины, забланшировать, положить с куском коровьего масла в кастрюлю, завязать в чистую тряпочку луковицу, несколько лаврового листу и соли, налить кипящей воды, накрыть и варить. Туда можно класть очищенные сморчки, а также клецки, отдельно сваренные в воде. Перед тем, как подавать на стол, прибавить несколько яичных желтков, смешанных в воде или в уксусе с полложкою муки, залить бульоном из-под мяса, приставить к огню; наконец, выложить мясо и облить соусом. (8).

Бархатные котлеты

Это есть не что иное, как усовершенствованный биток. Из 1,6 кг говядины выходит подобных котлет 25 штук. Говядины берется хороший, мягкий край; соскоблить все мясо с костей, очистить тщательно от жилок и перепонок и пропустить через мясорубку 2 раза, чтобы образовался род мягкого мясного теста, которое весом будет, по крайней мере, 1-1,2 кг. Положить его в каменную латку и прибавить туда же одну чашку мелко истолченных сухарей, чашку сливок, два сырых яйца, немного репчатого изрубленного луку, щепотку перцу, полчашки растопленного чухонского масла и соли по вкусу. Все это мешать и бить ложкою до совершеннейшего соединения и тогда, разделив тесто на равные, по возможности, кучки, выкладываемые на особенную деревянную доску, катать каждую кучку в руках, потом приплющивать ее, округлить ножом, обравнять в виде котлеты, которую, обваляв в сыром яйце и обсыпав сухарями, жарить на сковороде в чухонском масле; после чего прибавить в подливку ложки две хорошего бульону, дать хорошенько вскипеть и отпустить к столу очень горячие в одно время с каким-нибудь гарниром из зелени или овощей, или в особом мясном соусе. Если вздумается уложить котлеты на блюдо с зеленью или овощами, то в подливку надо только обмакивать каждую котлету, а самой подливки не подавать, потому что она испортит вкус зелени или овощей. Подливка эта предпочтительно употребляется, когда котлеты подаются в виде жаркого и заменяют бифштекс. Котлеты эти, при вполне успешном их приготовлении, отличаются, по своей нежности, действительно, какою-то бархатностью, делающей их очень приятными на вкус. Советуем сковороду предварительно нагреть и жарить на посредственном огне, поворачивая вилкой. (10).

Ветчина в винном соусе

Окорок ветчины сварить, очистить, снять кожу и облить следующим соусом: 100 г коровьего масла стереть с ложкою муки, прибавить яичных желтков и стакан бульону, дать вскипеть раза два ключом, беспрерывно мешая, облить этим соусом окорок, обсыпать толчеными сухарями и пармезаном, пригладить мокрым ножом, поставить в печь и дать зарумяниться. Подавать на стол со следующим соусом: 200 г ветчины нарезать мелкими кусочками, исшинковать три луковицы, несколько шарлот, по одному корню моркови, петрушки, изрезать кружочками лимон и 6 анчоусов, выбрав из них кости, залить соусом, уварить хорошенько, процедить, влить в рюмку виноградного вина и дать раз вскипеть. (12).

Запеченная ветчина

Нарезать тоненькими ломтиками ветчины; срезав корку с белого хлеба, также нарезать тоненькими ломтиками и обжарить в коровьем масле. Потом взять шпику, растереть его хорошенько деревянного ложкою, накрошить мелко шампиньонов и трюфелей, также по горсти зеленой петрушки, укропу и луку. Приготовив все вышесказанное, взять мельхиоровое или фаянсовое блюдо, которое могло бы выдержать жар, намазать дно блюда шпиком, толщиною в ножевой обух, уложить ломтиками хлеба, потом посыпать рублеными шампиньонами, трюфелями и зеленью, а на это положить ломтиками ветчину; наложив таким образом ряда три, верхний слой засыпать тертым белым хлебом и сыром, поставить в печь, дать заколероваться и подавать на стол горячим.

Ветчина под соусом

Нарезать от сырого окорока ветчины тоненькими ломтиками, положить в кастрюлю, посыпать перцем и толчеными сухарями, смочить красным вином и уварить до готовности. Выложив на блюдо, выдавить сок из лимона и посыпать зеленою рубленою петрушкою.

Баранья нога с огурцами

Взять заднюю ногу баранины, приготовить в брезе и загласировать. Потом взять свежих огурцов, очистить, вырезать семена, разрезать каждый огурец на четыре части, смотря по величине огурцов, обделать наподобие маленьких огурцов, посолить, облить уксусом и, дав полежать часа два, откинуть на сито, чтобы стек уксус. Наконец, взять соусу, стереть на сахар с лимона цедру, положить огурцы и цедру в соус и варить до спелости; когда будут готовы, выжать в огурцы сок из одного лимона. Выложив соус и гарнир на блюдо, положить на него баранину. (10).

Фаршированная баранья нога

Выбрать кости из задней бараньей ноги, начинить фаршем, приготовленным из телятины, зашить, уложить дно кастрюли шпиком и разными кореньями, положить баранину, сверху также закрыть шпиком и кореньями, влить стакан бульону, закрыть кастрюлю, поставить на огонь и варить до готовности; вынув баранину из кастрюли, загласировать. Гляс приготовляется так: взять фюмэ и соуса, если то и другое есть, смешать вместе, уварить густо, как сироп, и прибавить ракового масла. Можно гляс делать и из бульона, уварив его до густоты сиропа, и прибавить ракового масла. Залить этим баранину, поставить на блюд в печь и дать зарумяниться. Потом взять репы, очистить, нашинковать крупно, 100 г свежего коровьего масла положить в кастрюльку, прибавить столовую ложку мелкого сахару, поджарить на легком огне докрасна, положить в масло репу и обжарить румяно, посыпать немного муки, размешать, залить соусом и уварить до готовности. Подавая на стол, положить баранину на блюдо и облить соусом. (6).

Баранина по-польски

Сварить кусок хорошей баранины, лучше ребро, в соленой воде, вынуть мясо, дать стечь вод и подавать на стол. Нарезать мелко луку, положить в салатник и залить крепким уксусом.

Филей с пряностями

Нашинковать филейную часть говядины (килограмма в 2,5) шпиком, анчоусами и трюфелями, посыпать разными пряностями, как-то: перцем, мускатным орешком и гвоздикою. Уложить дно кастрюли тоненькими ломтиками шпику, положить на них говядину, сверху также закрыть шпиком, влить стакан бульону, закрыть кастрюлю и варить на легком огне до готовности. Когда говядина будет готова, вынуть, положить на блюдо, а сок процедить, снять жир, прибавить немного соуса и рюмку виноградного вина, вскипятить один раз и облить говядину. (6).

Филей с гарниром

Очистить от жил вырезной филей, нашпиговать шпиком, положить в продолговатую кастрюлю, снабдить солью и очищенными кореньями, влить полбутылки мадеры, суповую ложку бульону и немного гляса. За час до отпуска закипятить на плите и поставить в горячую печку покрытым, а когда будет вполовину готов, снять крышку, чтобы филей заколеровался, а сок выварился до соусной густоты. Перед отпуском вынуть на доску, нарезать тонкими пластами, уложить правильно на одну сторону блюда и обложить гарниром.

Говядина по-голландски

Хорошую, мягкую говядину (1,2 кг) пропустить через мясорубку, посолить, положить в рубленое мясо 2 яйца, 2 ложки растопленного коровьего масла и луковицу, истертую на терке; все это перемешать хорошенько. Кочан или два белой капусты разрезать на 4 части, положить в кастрюлю, прокипятить и откинуть на сито; когда стечет, начинить капусту между листьями говядиною, вымазать маслом кастрюлю, положить в нее фаршированную капусту, накрыть крышкою, поставить в печь и дать хорошенько упреть. Когда вполовину поспеет, что узнается через втыкание вилки, подлить стакан бульону и сметаны. Обращать в особенности внимание, чтобы капуста не разварилась. (5).

Хохлацкие голубцы

Взять мягкой говядины, немного свежего шпику, пропустить через мясорубку, посолить и разделить на части, как на котлеты; потом завернуть каждую часть отдельно в свежий капустный лист, положить в кастрюлю, залить бульоном, накрыть крышкою и поставить вариться на небольшом огне; когда же хорошо уварится, заправить мукою с чухонским маслом и сметаною и дать кипеть еще с полчаса. Голубцы иногда завертывают в виноградные листья, но это не везде можно делать и капуста очень хорошо заменяет их.

Шмор-братен

Смешать уксус, если он слишком крепок, пополам с водою, а если не так крепок, то воды только третью часть, и положить в уксус лаврового листа и английского перца, прокипятить и остудить. В приготовленном таким образом уксус намочить кусок филея килограмма в два, дать полежать дня 3 или 4, а если не нужно торопиться, даже дней 10 и более. Когда понадобится, вынуть из уксуса, обмыть, нашпиговать, положить в кастрюлю с 2 ложками коровьего масла, поставить жариться на плиту и почаще поворачивать, чтобы обжарилась со всех сторон, а когда зарумянится, вынуть из кастрюли и поставить в шкаф дожариться. Подавать как жаркое с салатом. (6).

Зразы

Нарезать кусками говядину (килограмма два), избить тяпкой до мягкости, как делают для бифштекса, истолочь в тесто кусок шпику и смешать с ними 2 или 3 мелко изрубленных луковицы. Истолочь черных сухарей, просеять и каждый кусок говядины намазать шпиком с луком и обсыпать сухарями. Кастрюлю вымазать маслом, уложить приготовленную говядину, закрыть крышкою и поставить в печь часа на 2, чтобы говядина хорошо ужарилась. (6).

Курник малороссийский

Сварив курицу, разрубить ее на части; изрубить круто сваренные яйца, и заправить маслом и белым соусом сваренный рис, потом взять сдобного кислого теста или пресного, натертого маслом, намять круто на муке и раскатать толщиною в половину пальца, положить на сковородку, насыпать яйца, и рис положить сверху курицу, снова засыпать яйцами и рисом и защипать пирог, придавая ему круглую форму. Кладут в курник яйца, смешанные с говядиною, но гораздо лучше делать курник с цыплятами. Также делают его из слоеного света, но еще можно приготовить другим образом: изрубив мелко грибы, смешать с яйцами и рисом, положить масла, посолить и засыпать курицу или цыплят, а потом поступать, как сказано выше, обмазать пирог яйцами и обсыпать сухарями. (6).

Ссек по-английски

Взять часть говяжьего ссека, положить в кастрюлю, прибавить шинкованных кореньев, 2 корня морковки, петрушку, 3 луковицы, несколько лавровых листков, цельной гвоздики; посолить, влить бульону или воды, варить на малом огне, пока бульон весь почти не выкипит. В половине варки положить начиненной капусты, приготовленной таким образом: кочан капусты варить полчаса в воде, после этого положить в холодную воду, а когда остынет, выжать последнюю, разобрать листья, отделить их от кочерыжки. При этом приготовить фарш из телятины или говядины; наложив на лист капусты тонкий слой фаршу, накрыть другим листом, на этот лист опять наложить фаршу, закрыть еще листом, свернуть в трубочку и обвязать нитками. Продолжая таким манером укладывать, начинить весь кочан, тогда положить капусту в кастрюлю к говядине; если мало сока, влить стакан бульону и рюмку виноградного вина, поварить еще полчаса. Выложив говядину на блюдо, обложить капустою, сняв с нее нитки, а сок процедить сквозь сито и облить им говядину.

Говядина в брезе

Влить в неглубокую кастрюлю стакан хорошего бульону, прибавить шинкованной петрушки и луку, немного каперсов, горошками перцу, анчоусов и посолить; на этот слой положить говядину, покрыть тою же приправою говядину сверху, закрыть кастрюлю и варить на слабом огне полчаса.

Соус миронтон

Когда есть вареная говядина, нарезать ее небольшими кусочками, разрезывая поперек волокон; нашинковать несколько луковиц, смотря по количеству говядины, поджарить в коровьем масле, положить немного муки, вымешать, залить бульоном, посолить, приправить перцем, уксусом, пюре томатом, мясным кабулем, дать немного покипеть. Потом положить мясо на блюдо, залить соусом, посыпать тертым сыром, и заколеровать.

Говядина в уксусном соусе

Взяв хорошую часть говядины, килограммов до трех, посыпать солью и пряностями, залить кипяченым уксусом, дать лежать в холодном месте дня 3, поворачивая каждый день. Потом, вынув из уксуса, вымыть холодною водою, положить в кастрюлю и обжарить в говяжьем сале до спелости. Уксус, в котором мокла говядина, поставить на огонь, класть в него понемногу горошинками перцу, гвоздики, лимон, нарезанный кружочками, и столовую ложку сахару. Когда хорошо прокипит, подправить спассированной мукою. Выложив говядину на блюдо, облить соусом. (8).

***Примечание**: заливать остуженным уксусом.*

Говядина в вине

Взять часть говядины, килограмма два с половиной, от ссека или филейную, посыпать солью, толченою гвоздикою, кардамоном и чуть-чуть мускатным цветом; положить в удобную посудину, прибавить лаврового листу, влить бутылку виноградного вина, поставить в холодное место дня на 2, поворачивая говядину каждый день по несколько раз. Потом, сложив говядину в кастрюлю, вместе с пряностями и вином, прибавить бульону, уварить до готовности, изрезать тоненькими кружочками пол-лимона, опустить в кастрюлю и подправить немного спассированной мукою. Отпуская, выложить говядину на блюдо, обложить лимонными кружочками и облить сквозь сито соком, в котором варилась говядина.

Отдел 3
Жаркие мясные и рыбные

Общие заметки

Жаркое приготовляют различными манерами: жарят на вертеле, в духовых шкафах, на плите и в печи. Гастрономы утверждают, что птица или мясо, изжаренные на вертеле, бывают вкуснее, нежели изжаренный другим манером. Но этот способ жаренья, по своей сложности, не везде может быть употребляем, а потому в настоящее время почти оставлен; во-первых, для жаренья на вертеле необходимо иметь очаг; во-вторых, сняв жаркое с вертела, тотчас нужно подавать на стол. В больших поварнях (с каждым годом их все меньше числом) этот способ жаренья можно употреблять и там почти всегда жарят на вертеле. Где нет вертелов, жарят в закрытой кастрюле в духовом шкафу, на плите или в печи. Самый простой и более других употребительный способ – жарить на противне или на глубокой сковороде в печи. Для всех трех способов жаренья приготовляют птицу одинаково. У гусей отнимают лапки, у их крыльев отрезают папоротки, оставляя один остов; отрубив голову, отрезают шею, оставляя пальца на два кожи; ноги заправляют внутрь. Точно также приготовляют дворовых уток, глухарей и тетерок; рябчиков, куропаток и другую дичину, приготовив, как выше сказано, шпикуют ветчинным салом; гусей, уток и дичину иногда начиняют, а чаще жарят просто. У индюшек и кур голову, лапки и шею отрезают, оставляя у горла кожу пальца на три, чтобы не было видно отрезанного горла, а крылья загибают на спину. Цыплят приготовляют так же, как кур, но иногда оставляют у них голову и лапки; голову загибают под крыло, а с лапок, сняв кожу, обрубают ногти. Кур и цыплят начиняют фаршем, каштанами, яблоками, трюфелями и другими начинками, и наливают за кожу яйцами.

Приводим здесь испытанное на практики определение времени жаренья всякого мяса (говяжьего, бараньего, телячьего, свиного, заячьего, живности и дичины), но, конечно, по усмотрению, какая печь или плита, и какой держится жар и это определение приблизительное: небольшая четверть ягненка – 45 м., большая четверть ягненка – 1 ч. 30 мин., рябчики и серые куропатки – 20 мин., тетерка черная – 40 мин., тетерка серая – 30 м., мелкая дичь, вальдшнепы и пр., – 30 мин., говядина, килограмма четыре кусок – 2 ч. 30 мин., говядина в 5, 5 кг кусок – 3 ч., утка домашняя – 45 мин., большой каплун – 1 ч. 20 мин., самоклев (молодая курочка или петушок) – 1 ч. и менее, молочный поросенок – 2 ч., большая индюшка – 1 ч. 30 мин., баранина – 2 ч. и более, откормленный гусь – 1 ч. 20 мин.,

обыкновенная курица – 45 м., заяц нашинкованный – 1 ч. 30 мин., маленькие цыплята – 25 мин., крупные, постарше уже цыплята – 35 мин., задняя четверть телятины – 2 ч. и передняя телячья лопатка (рулет) – 1 ч. 20 мин.

Из этих видов мяса в духовой печи нужно жарить только заднюю четверть телятины, поросенка, зайца, ягненка, индюшку и гуся, остальные же все предметы бывают гораздо сочнее, если их жарить исподволь на плите, часто поворачивая и поливая. Но это удобно только при небольшом количестве каждого сорта, в противном же случае их ставят в духовую печь в каменной латке и внимательно следят за ними. Пулярдок и молодых кур, приготовив как сказано, жарят на вертеле, поливая маслом или обложив тонкими ломтями шпика и завернув в бумагу, намазанную коровьим маслом. Когда бумага потемнеет, тогда ее снять, ободрать шпик, вымазать маслом и дожарить. Если жарят на противне, то, вымазав маслом, поставить на печь и, дав зарумяниться с одной стороны, переворотить на другую. За жарким нужно чаще смотреть, чтобы оно не пригорало, мазать маслом и подливать немного воды. Всю мелкую дичь, которую жарят на плите также лучше обвязывать шпиком; она выходит сочней на вкус. Мелкую дичь жарить перед самой подачей, а если раньше, то она делается очень сухой.

Осетрина по-русски

Пропорция на 8 персон: осетрины свежей 1,5 кг, пюре-томат 400 г, каперсов 50 г, оливок 50 г, кореньев разных по 1 шт., белых маринованных грибов 200 г, масла столового 100 г, луку шарлот 50 г, корнишонов 50 г, шампиньонов 100 г, луку репчатого 1 шт, лаврового листа 2 шт., перцу горошком 10 горошков, соли по вкусу, кайенского перцу по вкусу, муки мягкой 1 столовая ложка.

Приготовление: рыбу зачистить, промыть и положить в рыбный котелок, положить также лавровый лист, перец горошком, немного разных очищенных кореньев, луку репчатого и соли по вкусу, и залив водою, покрыть крышкою, поставить варить до готовности. Когда закипит, содвинуть на край плиты и дать кипеть потихоньку, чтобы оно медленно доходило до готовности. Готовность узнается поварской иголкой, которую втыкают в рыбу; «ощущают», если она идет «туго», это означает, что рыба еще сырая, а если плавно, это означает ее готовность; конечно, такое определение «готовности» требует особый навык и узнается лишь при варке больших кусков и целых рыб. Главное, чтобы рыбу не переварить. Затем приготовить гарниры для соуса: оливки очистить винтом, то есть снять с кости так, как чистят яблочки, снимая кожу лентой; сняв с кости оливку, надо придать ей вид какой она имела. Каперсы оставить так, как есть. Лук шарлот очистить от кожицы. Грибы маринованные нашинковать. Шампиньоны очистить от кожицы, нашинковать, промыть и припустить на масле. Корнишоны только разрезать вдоль «пополам», а если очень крупные, тогда на «четвертинки». Потом, подготовленные таким манером оливки, каперсы, корнишоны, лук шарлот и грибы маринованные положить в кастрюлечку, залить холодной водой и проварить до готовности. Затем очистить и промыть коренья петрушки, моркови, сельдерея, репы, и мелко их исшинковать. От варившейся осетрины взять бульона, процедить, и дать провариться, исшинкованные коренья прожарить до колера на масле и опустить их в кипящий бульон, и так варить, пока коренья будут совершенно мягкими. Бульон процедить через сито, тут же протереть через сито коренья, и положить пюре томата; размешав, поставить на плиту проварить, опустив также сюда спассированные шампиньоны, и когда закипит положить пассировку, то есть кусок масла смятого с мукой, помешивать лопаткой пока пассировка разойдется. Когда же сварятся (гарниры) каперсы, оливки, лук шарлот, корнишоны и грибы (маринованные), тогда их надо спассировать на масле, а затем также опустить в соус и проварить вместе. Наконец, соус

приправить кайенским перцем и солью по вкусу и соус готов.

***Примечание**. На соус можно брать также бульон мясной и куриный. При варке осетрины проследить, чтобы бульон, в котором варится рыба, не был бы пересолен. Когда рыба готова ее вынуть из котла, зачистить от кожи, совершенно остудить и тогда острым ножом нарезать наискось тонкими пластиками. Уложив на блюдо, поставить на плиту на пар (то есть на кастрюлю с водой), чтобы рыба прогрелась. Потом полить горячим соусом с гарнирами так, чтобы рыбы не было видно. По борту блюдо обложить крутонами и подавать. Соус можно еще подавать добавочным, отдельно, в соуснике.*

Приготовление крутонов

Взять белый польский хлеб, нарезать вдоль пластами, не особенно толстыми. Из пластов круглой выемкой (жестяной) наделать «полумесяцев» или круглых пятачков; затем каждую штучку помакнуть в сливочное масло (распущенное), положить на пирожный лист, заколеровать и крутоны готовы.

Осетрина по-русски (другая подача)

Приготовляется все так же, как ниже сказано, но с добавлением раков и картофеля. Раки отварить в соленой воде. Сырой картофель очистить красиво, чтобы имел форму оливки и был бы весь ровный, как одна штучка; когда готов, отварить в воде без соли и следить, во время варки, чтобы не разварился. Выбирать для этого картофель не рассыпчатый. Затем распустить кусок столового масла и приготовить рубленой петрушки или укропа. Перед отпуском к столу рыбу также нарезать и уложить на блюдо. По бокам, вдоль блюда, положить, вперемежку, картофель и раки. Потом всю рыбу, картофель и раки полить распущенным маслом; по рыбе, посредине, посыпать рубленой зеленью; по борту, кругом блюда, уложить крутоны, а соус (о приготовлении которого сказано ниже) влить отдельно в соусник и подавать.

Рис для гарнира

Приготовление 1-е

Взять риса «королевского». В сотейнике распустить кусок масла столового или сливочного, всыпать в него рис и, помешивая лопаткой, дать ему чуть-чуть зарумяниться, залить его горячим бульоном или кипятком и размешав, положить соли по вкусу, поставить в духовой шкаф или в печь. Когда рис упреет и будет мягкий, вынуть из печи, переложить в кастрюлю, влить распущенного масла и тертого сыра, размешать, и белый гарнир из риса готов. Подается и жарким блюдам, к дичи и мясу.

Приготовление 2-е

Взять королевский рис и приготовить тем же порядком; когда он готов, вынуть его из печи, переложить в другую кастрюлю и заправить так: влить распущенного масла и положить пюре томата, размешать, и розовый гарнир из риса готов. Подается так же, как и жарким блюдам, и мясным и и дичи.

Приготовление 3-е

Взять также королевский рис и приготовить все тем же порядком, но когда он готов, переложить его в другую кастрюлю, влить распущенного масла, перемешать и затем положить «ракового» масла по цвету, то есть столько, чтобы рис получил «розовый» цвет. Этот рис подается специально к жарким блюдам из рыбы.

Битки по-казацки

Приготовить обыкновенные битки, но только маленькие, по 4 штуки на персону (о приготовлении их сказано выше), поджарив, уложить на блюде с одной стороны битки, а на другую положить гарнир из вышесказанного риса, белого или розового с томатом. В соуснике отдельно (на соус) подать сок, то есть «фюмэ».

Филе «миньон»

Пропорция на 6 персон: филейной вырезки 1,2 кг, масла столового 200 г, щавеля 200 г, моркови 2 шт. больших, картофеля 5 шт., паштетного теста кусок, сливок полстакана, соли и перцу белого молотого по вкусу, бешамели 1 стакан, белого хлеба – 1 шт.

Приготовление: картофель вычистить отварить в воде без соли, потом его протереть через сито, заправить солью, маслом и сливками. Щавель перебрать, перемыть, отварить в воде (только вскипятить) и, откинув на сито, дать стечь воде, потом протереть через волосяное сито и заправить с 1/2 стаканом бешамели. Морковь очистить, промыть и отварить в воде без соли, до мягкости, затем срезать только красный цвет, а желтую сердцевину выбросить; отобранный цвет моркови, протереть через волосяное сито и заправить с 1/2 стакана бешамели и солью по вкусу. Из паштетного теста приготовить «тарталеты» так: тесто раскатать тонко и вынуть кружки (по размеру формочек) на зубчатую выемку, взять формочки мелкие, гладкие смазать их маслом и вложить приготовленные кружки, оправив их на донышке и по бокам так, чтобы лежали плотно и наравне с краями. Тогда насыпать их простым горохом и поставить в печь отпекать. Когда заколеруются, вынуть их из печи, вычистить начисто горох и наложить их приготовленными пюре белым – из картофеля, зеленым – из щавеля и красным – из моркови, разделив предварительно пустые тарталетки натри равный части. Из польского хлеба сделать гренки так: корки хлеба срезать кругом, мякиш нарезать тонкими гренками, помакнуть их в распущенное масло и отколеровать на сковородке на плите, или на пирожном листе, в печке. Мясо «филейную вырезку» зачистить, то есть срезать жир и жилья, потом нарезать маленькие бифштексы, расколотить их тяпкой, посолить солью и перцем и поджарить на сильном огне с маслом. Когда все подготовлено, начать наряжать и подаче блюдо так: все приготовленные бифштексы положить на гренки и уложить посредине блюда в один ряд или в два в длину блюда высоко, а кругом по блюду поставить вперемешку разноцветные тарталеты и подавать.

На соус для этого блюда подаются соуса: фюмэ или сок томатовый, темные и красные соуса. На салат подаются пикули, маринады, разные соленья, затем зеленые салаты с разными заправками. Соуса подаются отдельно в соуснике, а поверх бифштексов соусами поливать не полагается.

Приготовление паштетного теста

Пропорция: мягкой муки 400 г, яиц 2 шт., соли по вкусу, масла столового 200 г, воды по потребности. Муку просеять через волосяное сито. Смести муку в кучу, сделать посредине ямочку и положить в нее хорошо размятое масло, яйца, соль и влить немного воды. Все вместе смесить или, так сказать, смять в кусок, чтобы вышло крутое тесто.

Антрекот № 1

Пропорция: на 6 персон: вырезки тонкого края 1,2 кг, каратели 1 пучок, репы мелкой молодой 10 шт., бобов 400 г, масла столового 150 г, белого хлеба 1 шт., соли по вкусу.

Приготовление: тонкий край (вырезку) зачистить от жира и жил, положить на противень, полить распущенным маслом, посолить солью и влив полстакана воды, поставить в печь (духовой шкаф), жарить до хорошего колера; когда верх заколеруется, перевернуть на другую сторону; при этом исподволь антрекот поливать соком из-под него, чтобы он был сочнее. Каратель мелкую очистить и отварить до готовности в воде без соли, чтобы она была совершенно мягкая. Когда готова, откинуть на сито, сложить в сотейник, облить распущенным маслом, посыпать немного сахаром и поставить в духовой шкаф и изредка встряхивать. Когда каратель сделается прозрачной, это означает ее готовность. Потом очистить репу, нарезать ее на 4 или на 8 частей, смотря по величине, и резать косячками, потом подточить, чтобы получился фасон «полумесяца». Репу отварить в воде, когда первая вода закипит, ее слить, и налить второй воды свежей и тогда варить ее уже до совершенной мягкости. Варить без соли, вода сменяется для того, чтобы удалить из репы горечь. Затем, когда репа сварилась, с ней поступить точно так же, как и с карателью. Бобы очистить, то есть оборвать отростки с кончиков и снять «волокна» жилки с боков боба. Потом разрезать его пополам и каждую половинку вдоль надвое, потом отварить их в воде без соли, в медной кастрюле до готовности, чтобы они били совершенно мягкие. Когда готовы, откинуть на сито, сложить в кастрюлю и заправить маслом. С белого хлеба снять корки, а мякиш нарезать тонкими ломтиками, затем подровнять его так, чтобы фасон получился полукругом, то есть как будто бы круглая тонкая лепешка разрезана пополам. Эти гренки заколеровать с обеих сторон с маслом на плите, положив их предварительно на сковородку. Когда все подготовлено, начать отпускать к столу так: антрекот нарезать тонкими пластиками и уложить посредине овального блюда, по бокам его; с обеих сторон положить приготовленный гарнир так: положить кучкою репы и гренок перегородочкой; затем кучку каратели и гренок перегородкой; наконец, положить бобы и опять гренок и так уложить кругом блюда. Гренок блюду дает украшение и предохраняет, чтобы один гарнир не мешался с другим. Когда блюдо уложено, подавать с различными соусами и салатами.

Антрекот № 2

Взять антрекот с костями и разрезать его по костям, то есть как котлеты, чтобы кость была коротенькая. Каждую котлету отбить тяпкой, посолить и посыпать перцем, перевалять в муке и зажарить на сковороде в растопленном масле. Когда готово, уложить на блюдо косточками вверх; кругом котлет положить гарнир такой же и точно так же, как сказано при первом приготовление антрекота. К этому блюду также подаются различные соуса и салаты.

Матлет из налима

Пропорция на 10 персон: луку репчатого 2 шт., пюре томата 400 г, налима 2 кг, каперсов 200 г, оливок 200 г, муки мягкой 2 ложки, лук шарлот 200 г, кобуля (сои) 2 ложки, масла столового 250 г, маринованных грибов белых, бульона 3 тарелки, мадеры 2 рюмки, корнишонов 200 г, белого вина s бутылки, соли по вкусу и кайенского перцу.

Приготовление: у налима сделать надрез вокруг головы, и засолив пальцы, чтобы не скользили, снять с налима кожу чулком. Затем налима выпотрошить; печенку его употребить на гарнир; голову отрезать и бросить, она никуда не употребляется и считается вредною, потом с кости снять филе, то есть мякоть с боков, промыть их, посолить солью и перцем. Потом лук мелко нашинковать, спассировать его на масле и туда же положить филе налима, влить белое вино, немного бульону и, накрыв крышкою, припустить до полной готовности. Когда рыба готова, переложить ее в другую посуду, а в эту, где она припускалась, положить пюре томата, влить остальной бульон и поставить вскипеть, когда закипит, процедить через сито, и опять поставить вариться, положив пассировку, то есть муку, смятую с кусочком масла. Положив пассировку, надо размешивать лопаткой пока разойдется пассировка, когда соус прокипит и сделается густоватым, тогда заправить его окончательно, положив кобуль, мадеру, соль, кайенский перец по вкусу и соус готов. Теперь приготовить гарниры так: оливки снять с кости, каперсы оставить как есть, корнишоны разрезать пополам, белые маринованные грибы нашинковать. Затем эти гарниры: каперсы, оливки, корнишоны и грибы прокипятить в кипятке, откинуть на сито и припустить в сотейнике на масле до готовности. Лук шарлот очистить и обланшировать в кипятке до готовности, затем откинуть на сито, и положив на сковороду, прожарить в масле. Печень налима разрезать кусочками и также припустить до готовности на масле. Когда гарниры подготовлены, их надо положить в соус, а также опустить и рыбу, прокипятить все вместе, выложить в мельхиоровый судок и подавать.

***Примечание**: матлет приготовляется и из других рыб, как-то: из судака, сига, форели, лососины и из прочих рыб, а также приготовляется из смеси вышесказанных рыб и из разной мелкой рыбы.*

Картофель «Пай»

Картофель очистить и нарезать палочками, так же, как свеклу на борщ. Его надо промыть, осушить на полотенце, и опустить в раскаленный флетюр. Когда заколеруется, подавать к жарким блюдам.

Картофель «Суфле»

Для приготовления этого картофеля надо приготовить раскаленный флетюр так, чтобы был виден маленькие дымок и чтобы флетюр был на готове в двух сотейниках. Картофель для этого надо брать овальный под названием «суфлейный». Его надо очистить и нарезать тонко вдоль. Затем его промыть и осушить на полотенце, посолить мелкой солью и опустить в раскаленный флетюр; когда он поспеет до половины готовности, тогда его шумовкой переложить в другой раскаленный флетюр; где его тотчас же вздует и он будет иметь вид подушечки. Его сейчас же вынуть, уложить на тарелочку с салфеткой, колонкой, на макушку положить петрушки «фрит» и подавать.

***Примечание**: картофель суфле жарить перед самой подачей, если рано его приготовить, то он отмякнет и опадет, и потеряет свой вид и вкус.*

Петрушка «фрит»

Взять зелени петрушки и промыть ее, отобрать от нее одни листики с веточками, подсушить на полотенце и опустить в раскаленный флетюр, и тотчас же вынимать шумовкой на сито. Посыпав чуть-чуть мелкой солью, употреблять для украшения разных блюд, брать для подачи к пирожкам, к рыбным и мясным блюдам.

***Примечание**: флетюр, разогретый перед каждым его употреблением, надо процедить через частое сито для удаления мелкого нагара, который очень пачкает приготовляемое.*

Сосиски в томате (горячая закуска)

Приготовление: взять сырых сосисок для жаренья, изжарить их на столовом масле, или же взять готовых, которые при приготовлении опускаются в кипяток. С толстых сосисок, как, например, сардельки, надо снимать кожу, при помощи ножа, а тонкие приготовлять с кожей.

Приготовление соуса, пропорция: сосисок 20 шт., бульона 1 стакан, пюре томата 100 г, перцу молотого и соли по вкусу, фюмэ 1/2 стакана, масла столового 50 г, луку 1 шт., мягкой муки 1/2 столов, ложки, сметаны 1 стол, ложка.

Приготовление: лук мелко нашинковать и спассировать с маслом и, всыпав луку, прогреть вместе; затем влить бульон и размешать, дать прокипеть; потом опустить пюре томата, фюмэ, соли, перцу по вкусу и сметану, перемешав все вместе, дать вскипеть еще раз и соус готов. Сосиски разрезать каждую на 4 части, положить в металлический или фарфоровый судок, залить соусом и подавать горячим на закуску.

***Примечание**: в этот соус, по желанию, можно прибавлять мясного соуса «соя кобуль».*

Биточки в томате (горячая закуска)

Приготовить обыкновенные биточки как вышесказано, но только самые маленькие, и обжарить их на масле. Затем приготовить соус такой же, как вышесказано для сосисок. Когда биточки готовы, их уложить в судочек, залить соусом и подавать горячими на закуску.

Грибы в сметане (горячая закуска)

Пропорция: грибы белые в консервах 1 банка 800 г, сметаны 200 г, масла столового 50 г, муки мягкой 1/2 стол, ложки, соли и белого молотого перцу по вкусу.

Приготовление: лук мелко нашинковать и спассировать на масле, затем открыв банку, откинуть на сито грибы, чтобы сок стек. Крупные грибы надо порезать, а мелкие оставить так, как есть. Когда грибы нарезаны, положить их в лук с маслом и прожарить. Затем посыпать их мукою и еще раз прожарить, потом влить грибной сок, перемешать, положить сметану, соли и перцу по вкусу, еще раз перемешать, прокипятить и, вылив в судок, подавать горячими на закуску.

Телячья печень с мадерой (горячая закуска)

Пропорция: телячьей печени 400 г, масла столового 100 г, фюмэ 1 стакан, мадеры и рюмка, муки мягкой по потребности, соли по вкусу, кобуля (соя) 1 стол, ложка. Приготовление: печень зачистить и нарезать тоненькими ломтиками, положить на 1 час в холодную воду (мочить для удаления крови), вынув из воды, осушить на полотенце, посыпать солью и перевалять в муке. Затем раскалить масло на сковороде и, положив на нее печень, зажарить до хорошего колера, когда заколеруется, положить в нее фюмэ, дать вскипать и тогда положить мадеру, хорошенько перемешать и дав еще раз вскипать, выложить в судок и подавать горячим на закуску.

Печенка бычья в фюмэ (горячая закуска)

Пропорция: печенки 600 г, столового масла 150 г, репчатого луку 4 шт., муки мягкой по потребности. Перцу и соли по вкусу, фюмэ 1 стакан, сметаны 100 г. Приготовление: печенку зачистить и вымыть, потом положить ее в воду на 1 час для удаления крови, предварительно нарезав на маленькие пластинки. Затем вынув из воды, подсушить на полотенце, посыпать солью и перцем, перевалять в муке и зажарить на масле до хорошего колера. Затем взять побольше луку, нашинковать мелко, и спассировать на масле. (Для этой закуски полагается больше луку). Когда лук готов, положить его в печенку; положить также фюмэ и сметану и, вскипятив все вместе, выложить в судок, и подавать горячей на закуску.

Помидоры с шампиньонами (горячая закуска)

Пропорция: помидор 10 шт., шампиньонов 100 г, масла столового 100 г, черствую польскую булку 1 шт., сыру тертого по потребности. Соли и белого молотого перцу по вкусу, фюмэ четверть стакана. Приготовление: у помидор срезать тонко верхушку, и вынуть осторожно чайной ложечкой средину так, чтобы из помидора образовалась как бы чашечка. Затем вычистить шампиньоны, промыть и мелко изрубить. Потом положив их в сотейник с кусочком масла, припустить до готовности. Булку очистить, т. е. срезать корки, а мякиш протереть через решето. Когда шампиньоны готовы, положить в них фюмэ и, дав вскипеть, положить крошки и, размешав вместе, еще раз прогреть, дать остынуть и наложить в приготовленные помидоры, посыпать сверху тертым сыром, полить немного распущенным маслом, и поставить в духовой горячий шкаф колероваться, когда будут готовы, уложить на блюдо и подавать горячими на закуску.

Бефстроганов (горячая закуска)

Пропорция: мяса вырезки (затылочной) 400 г, масла столового 50 г, муки мягкой чайная ложка, сметаны 100 г, пюре томата 100 г, соли и перцу молотого по вкусу. Приготовление: мясо зачистить от жил и жира и нарезать длинными мелкими кусочками (как режут свеклу для борща) и, посолив солью и перцем по вкусу, поставить на огонь и жарить на масле. Прожарив до готовности, посыпать мукой и размешать. Затем положить пюре томата, сметану и, дав хорошо прокипеть, выложить в судок и подавать горячим на закуску.

***Примечание**: когда бефстроганов подается на завтрак, то к нему обязательно надо подавать сухой картофель, под названием «пай», нарезанный, как свекла для борща, «лапшой», и жареный сырым в раскаленном флетюре до хорошего колера.*

Соте из рыбы (горячая закуска)

Соте приготовляется по желанию из разных рыб: судака, сига, форели, семги, лососины, пальги и из прочих рыб. Пропорция: рыбы 1,2 кг, мадеры 2 рюмки, сливок густых 1/2 бут., шампиньонов 200 г, луку репчатого 2 шт., пюре томата 100 г, бульону полтора стакана, масла столового, соли и белого перцу молотого по вкусу, муки мягкой половина столовой ложки. Приготовление: рыбу выпотрошить и снять филе с кости, а затем с кожи, и промыв их, разделать так: если филе снято с мелкой рыбы, тогда каждый филе сложить вдвое, и обрезать так, чтобы получился вид остроконечной котлетки, а если рыба крупная и филе очень толстое, тогда каждое разрезать на две или на три части, смотря по величине и каждое филе обравнять таким же фасоном котлетки, а затем сделать разрез вдоль бока.

Из обрезков рыбы приготовить кнель, то есть образки истолочь в ступке и протереть через частое сито. Протертую массу вымешивать, прибавляя постепенно густых сливок и положить соли и перцу по вкусу и кнель готова. Этой кнелью нафаршировать приготовленные рыбные филеи. Когда филе нафаршированы, их посолить, посыпать перцем и припустить на масле до готовности, переворачивая на обе стороны, колеровать не надо, а чтобы в белом виде были совершенно готовы, можно дать самый легкий колер. Затем, когда филе готовы, их вынуть в сотейник и накрыть бумагой, чтобы они не сохли, а в сотейник, в котором они припускались, положить все рыбные кости (предварительно их промыть) и залив бульоном прокипятить и процедить. Потом смяв кусочек масла с мукой, положить его в процеженный бульон и, размешивая лопаткой, вскипятить. Затем приготовить шампиньоны: вычистить, нашинковать и, промыв, пропустить до готовности на масле; положить в кипящий заправленный бульон и дать провариться. Потом мелко изрубленный лук спассировать на масле и положить в него пюре томата и, прокипятив, опустить в заправленный бульон, влить также вина «Мадеры» и соус готов. Приготовленные филе уложить в серебряный или мельхиоровый судочек, залить соусом, поставить на горячую плиту и как закипит подавать на стол горячею закуской.

Соте из цыпленка (горячая закуска)

Пропорция: цыплят 2 шт., мадеры 1 рюмка, шампиньонов 100 г, масла столового 100 г, соуса томата 1 стакан. Приготовление: цыплят ощипать, опалить, выпотрошить и вымыть. Потом заправить нитками, положить на сковороду и отколеровать с маслом на плите. Затем вычистить шампиньоны, нашинковать и припустить до готовности на масле. Приготовленных цыплят разрубить вдоль на четыре или более частей, уложить их в сотейник, засыпать рубленными шампиньонами, залить соусом томата, мадерой и, накрыв крышкой, поставить в духовой шкаф, чтобы цыплята замариновались в соусе, то есть пропиталась бы вкусом томата, шампиньона и мадеры. Когда готовы, переложить в металлический или фарфоровый судок и подавать горячими на закуску.

Примечание: *о приготовлении соуса томат сказано в отделе соусов.*

Форшмак в калаче (горячая закуска)

Пропорция: мяса вареного 400 г, масла столового 50 г, луку репчатого 1 шт., селёдок 1 шт., сметаны 100 г, картофеля вареного 4 шт., соли и перцу молотого по вкусу, сыру тертого по потребности, калач 1 шт.; форшмак приготовляется из вареного и из сырого мяса. Фарш из вареного мяса приготовляется следующим образом: взяв вареное; мясо, разрезать его на части, положить в него очищенную селедку, вареный картофель и спассированный на масле лук, пропустить все это через мясорубку два раза. В пропущенную массу положить сметаны, соли и перцу по вкусу и, перемешав, нафаршировать калач. Когда калач нафарширован, его засыпать сверху тертым сыром, поставить в жаркий духовой шкаф заколеровать и, когда готов, подавать на горячую закуску. Такой форшмак можно подавать для закуски и на маленькой сковородке.

Приготовление калача

У калача срезать верхушку и выдолбить весь мякиш, то есть сделать коробкой, ручку у калача вырезать широким желобком и также вынуть весь мякиш. Затем приготовленный калач наложить фаршем высоко горкой, в ручку тоже положить фарш, и вообще придать калачу первоначальный вид. Потом засыпать его тертым сыром, поставить в жаркую печь, отколеровать до золотистого колера и подавать горячим к столу.

Приготовление фарша для форшмака из сырого мяса

Пропорция: бульона 3/4 стакана, мякоти мяса (лопатки или бедры) 800 г, сметаны 100 г, сыру тертого по потребности, соли и перцу молотого по вкусу, масла столового 100 г, луку репчатого 2 штуки, пюре томата 100 г, селедки 1 шт., картофеля вареного 4 штуки, калач 1 шт., кобули мясной 1 ложку. Приготовление: сырое мясо пропустить через мясорубку один раз. Лук мелко исшинковать и, припустив на масле, положить его в мясо. Затем очистить селедку и вареный картофель. Пропущенное мясо с луком прожарить, прибавив кусочек масла, соли и перцу по вкусу. Когда мясо прожарено, положить в него картофель и селедку, и пропустить еще раз через мясорубку, потом заправить сметаною, бульоном, кобулем и пюре-томатом, и фарш готов. Приготовив калач как вышесказано, нафаршировать его, засыпать тертым сыром, отколеровать в горячей печке и подавать на горячую закуску. Этот фарш форшмака можно подавать также и на маленькой сковородке для закуски.

Почки с мадерой (горячая закуска)

Пропорция: почек 2 шт., масла столового 100 г, мадеры 1 рюмка, фюмэ 1 1/2 стакана, мягкой муки 1 чайная ложка, соли и перцу молотого по вкусу. Приготовление: почки зачистить, то есть снять пленку и жир, потом их зашпарить в кипятке для того, чтобы удобнее резать. Когда зашпарили, нарезать их кружочками и спассировать на масле, потом влить в них фюмэ, приправить солью и перцем и дать прокипеть. Затем положить пассировку, то есть муку, смятую с маслом, в кипящие почки, размешивая лопаткой, влить мадеры и почки готовы. Подавать их горячими на закуску в металлических или фаянсовых судках.

Волованчики с соусом из раков

Приготовить волованчики порционные из слойки[8]. Затем приготовить раковый соус (о приготовлении его сказано в отделе соусов). Потом отварить раки и выбрать у них шейки, положить в волованчики по 1 или по 2 шт., залить соусом и подавать горячими на тарелке, застланной салфеткой. Подается на горячую закуску.

Кокили из рыбы (горячая закуска)

Пропорция: рыбы судака 800 г, белых грибов или шампиньонов 200 г, соуса бешамели по потребности, сыру тертого по потребности, соли по вкусу. Грибы для кокилей можно употреблять как свежие, так и в консервах. Приготовление: грибы нашинковать и спассировать на масле, С рыбы, с кости и кожи снять филей, промыть, посолить и спассировать на масле до готовности. Затем разложить рыбу и грибы кусочками на раковинки, а сверху и кругом наложенное накрыть бешамелью, посыпать тертым сыром и заколеровать в горячей печке. Подавать на горячую закуску.

***Примечание**: «раковины» продают в хозяйственных магазинах; есть настоящие, природные, есть приготовленный из фарфора и фаянса, а также из серебра и мельхиора.*

Селянки московские (густые с капустой)

Подают также на горячую закуску (о приготовлении их сказано ниже); подают двух сортов: мясную, скоромную и рыбную.

Беф-мирантон (горячая закуска)

Пропорция: отварного мяса 800 г, луку репчатого 5 шт., фюмэ 2 стакана, муки мягкой 1 столовая ложка, масла столового 50 г, сыру тертого по потребности, пюре томата 100 г, кайенского перцу и соли по вкусу. Приготовление: для этого соуса надо брать как можно больше луку. Лук мелко нашинковать, прожарить на масле докрасна, положить в него фюмэ, пюре томата, кайенского перцу и соли по вкусу, и все проварить; затем положить пассировку, то есть кусочек масла, смятого с мукой и соус готов.

Отварное мясо нарезать тонкими пластами и уложить на металлическое блюдо, полить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром, поставить в горячую печь отколеровать и подавать горячим на закуску.

Устрицы горячие (горячая закуска)

Взяв устриц обыкновенных или «муль», раскрыть их и ополоснуть раковинку с устрицей в соленой воде. Насыпать на железный лист соли и поставить на соль раковины для того; чтобы они ровно стояли. Полить на каждую раковинку распущенного сливочного масла, посыпать тертым сыром «пармезан» и поставить в печь колеровать. Когда сверху появится розовая корочка, вынуть из печи и уложить приготовленные устрицы на блюдо, застланное салфеткой, и подавать на горячую закуску.

Пожарские котлетки (горячая закуска)

Пропорция: фюмэ 1 стак., кур 1 шт., сливок густых 1 бут., яиц для панировки, крошек белого хлеба, соли и перцу молотого по вкусу. Приготовление: куру опаливать не надо, только выпотрошить, вымыть, снять шкурку и срезать всю мякоть. Мякоть мелко изрубить (как можно мельче), вовремя рубки прибавлять постепенно сливки; когда готово, положить по вкусу соли и перцу. Затем на мокром столе и с помощью мокрого ножа, сделать маленькие котлетки, смазав с одной стороны яйцом, переложив смазанной стороной на крошки, смазать другую сторону и перевернуть в крошки, Котлетки оправив придать им правильный вид, положить на раскаленное масло и, жарить до хорошего колера. Когда готовы, уложить в металлический судок, залить горячим фюмэ и подавать на горячую закуску.

Телятина «а-ля-крем» (горячая закуска)

Пропорция: телятины жареной, соуса бешамель, фюмэ, сыру тертого, – всего по потребности. Приготовление: жареную телятину нарезать тонко пластинками и уложить на металлическое или мельхиоровое блюдо, залить немного фюмэ, а поверх покрыть бешамелью, засыпать тертым сыром и поставить в горячую печь колеровать до золотистого колера. Подавать на горячую закуску.

***Примечание**: о приготовлении бешамели и фюмэ, сказано ниже, в отделе соусов.*

Горячие слоеные паштеты с рыбой (горячая закуска)

Приготовить слоеные порционные волованчики и соус финансьер (о приготовлении волованчиков и соусов сказано в приготовлении о слойке). Рыбу взять по желанию: судака, свежую семгу, лососину и другую. Рыбу снять с кости и с кожи, то есть выделить мясо, филей промыть, посолить солью и перцем, припустить на масле до готовности Затем разрезать на кусочки и разложить в каждый волованчик. Волованчики залить горячим соусом «финансьер» и подавать на горячую закуску.

Слоеные волованчики с мозгами (горячая закуска)

Приготовление: приготовить слоеные волованы порционные и соус бешамель. Мозги зачистить, разрезать на части и отварить в соленой воде. Затем их перевалять в муке и, поджарив на масле, мелко изрубить, смешать с соусом бешамель, прибавить по вкусу соли и белого английского молотого перцу. Нафаршировать приготовленные волованы мозгами (фарш из мозгов должен быть горячий) и поставить прогреть в духовой шкаф, а затем подавать на горячую закуску.

Горячая раковая закуска

Приготовить раковый соус. Взять банку омаров, консервы. Омары нарезать пластинками, спассировать на масле и сложить в мельхиоровый судок, залить горячим раковым соусом и подавать на горячую закуску.

Гребешки петушиные (горячая закуска)

Гребешки зачистить, ошпарить в кипятке и соскоблить с них кожицу. Потом отварить в соленой воде до готовности и вынув, положить в мельхиоровый судок; залить соусом, приготовленным так: стакан фюмэ вскипятить, положить пюре томата, проварить вместе, положить пассировку из кусочка масла смятого с мукой и помешивая лопаткой дать вскипеть. Заправив солью и перцем по вкусу, залить гребешки и подавать на закуску.

Сладкое мясо в соусе (горячая закуска)

Сладкое мясо отварить в бульоне до готовности, нарезать его тонкими пластинками и уложить в мельхиоровый судок, залить горячим белым соусом, приправленным солью и перцем по вкусу, и подавать на горячую закуску.

Пай-де-беф (горячая закуска)

Пропорция: мяса вырезки филейной или затылочной 400 г, белых грибов консервированных 400-граммовую банку, масла столового 150 г, картофеля 6 шт., молока 1 стакан, слоеного теста кусочек, бульона 1/2 стакана, соли и перцу молотого по вкусу. Приготовление: картофель сварить и очистить, протереть через волосяное сито и заправить маслом, солью и молоком, то есть приготовить пюре. Нарезать маленькие бифштексы, расколотить тяпкой, посыпать солью и перцем и поджарить на масле. Грибы белые нашинковать и также прожарить на масле. Затем взять мельхиоровый судок, положить в него сначала пюре картофельное, потом уложить бифштексы, и все засыпать сверху грибами. На сковороду, где жарились бифштексы, влить бульона, вскипятить и этим соусом залить все положенное в судок. Раскатать слоеное тесто, не толсто, и смазав кругом борт судка яйцами, накрыть его раскатанным тестом, прижимая по бортам лишнее тесто, кругом обрезать, а посредине сделать дырочку для выхода пара. Все тесто сверху смазать яйцом, сделать на тесте ножиком какой-либо рисунок и посадить в печь отпекать. Когда тесто хорошо отпечется и заколеруется, вынуть из печи и подавать на стол горячим на закуску.

Шнель-клепс (горячая закуска)

Пропорция: бульона 1/2 стакана, мяса вырезки затылочной 400 г, луку репчатого 5 шт., сметаны 100 г, соли и перцу молотого по вкусу, муки по потребности, масла столового 150 г.

Приготовление: мясо нарезать маленькими бифштексами, расколотить тяпкой, посыпать солью и перцем, перевалять в муке и поджарить на масле. Затем отдельно поджарить на масле шинкованый лук. Когда лук готов, посыпать им жареные бифштексы, влить бульон и сметану и, прокипятив все вместе, выложить в мельхиоровый судок и подавать на горячую закуску.

Пулярдка с фаршем

Взяв пулярдку или молодую курицу, отделить осторожно кожу от мяса, срезав с белого хлеба корку, размочить в сливках, растереть ложкою, прибавить 2 или 3 яйца, немного соли, зеленой рубленой петрушки и укропу, десятка два раковых шеек, мелко изрубленных, перемешать все это хорошенько, начинить пулярдку внутри и за кожу, завязать ниткой кожу у шеи, а нижний разрез зашить и опустить на четверть часа в кипяток; затем вынуть, обтереть салфеткой, вымазать маслом и после того изжарить в кастрюле или на противне.

Курица с фаршем

Взять куриных или от другой птицы печенок и небольшой ломтик ветчины, изрезав мелко ветчину, положить вместе с печенками в кастрюлю, прибавить ложку чухонского масла и ложки две бульона, варить полчаса, затем изрубить мелко, прибавить немного белого хлеба, размоченного в молоке, 2 или 3 сырых яйца, перцу; начинить за кожу и внутри курицу, опустить в кипяток и поварить четверть часа, а потом обжарить в кастрюле или на противне, облив маслом.

Пожарские котлеты № 1

Филей из цыплят очистить, подрезать верхнюю кожицу, выбрать жилки и изрубить как можно мельче, потом положить ложку или две масла, размешать ножом так, чтобы масса сравнялась, положить ложку сливок и соли и, размешав окончательно, сформировать котлетки, заправить в тонкий край косточки из крылышек так, чтобы котлета имела правильную форму, обмазать разбитым яйцом и обвалять в тертый хлеб (из сахарных сухарей), сложить на растопленное на сковороде масло, поджарить с обеих сторон ровно и, сложив на горячую тарелку, полить тем маслом, в котором жарились котлетки.

Пожарские котлеты № 2

Очистить как должно 3 филейных рябчика, снять филей с костей, выбрать жилки, изрубить мелко, положить 200 г хорошего масла, 3 ложки густых сливок, посыпать солью и перцем и размешать так, чтобы масса сравнялась; тогда разделить на 8 частей, сформировать из каждой продолговатую котлетку, запанировать в яйцо и тертый хлеб, сложить на растопленное в сковороде масло и сжарить на легком огне с обеих сторон до колера; потом сложить на блюдо и полить маслом, на котором котлетки жарились. Сок подается особо в соуснике. Этот сок выкипячивается из обрезков и косточек рябчика. (4).

Индюшка с лапшою

Замесить тесто из 4-х яиц и 2-х стаканов муки, раскатать тонко, высушить немного, сложить, нарезать лапшу наподобие вермишели, сварить в соленом кипятке, отлить на сито, сложить на растопленное в кастрюльке масло и снабдить по вкусу солью и перцем. Между тем, очистить и вымыть индюшку, осушить в середине полотенцем, нафаршировать ее вполне лапшою, зашить ниткой, заколеровать, сложить на плафон, полить маслом и поставить в горячую печку. Когда заколеруется, посолить, полить снова собственным соком, покрыть бумагою, дожарить, вынуть из печки, снять на блюдо, а на плафон подлить бульона, выварить сок, снабдить по вкусу солью, процедить и подлить в жаркое; остальной сок подать особо в соуснике. (8).

Индюшка с рисом

Заправив индюшку, отделить кожу от костей. Потом приготовить следующую начинку: разварить в молоке 100 г рису, очистить осьмушку сладкого миндалю, истолочь с прибавкой нескольких горьких миндалин и смешать с рисом; 100 г мелкой коринки перебрать, вымыть и положить в рис, прибавить 5 или 6 сырых яиц и смешать хорошенько. Начинить этим фаршем индюшку за кожу и внутри, завязать шею ниткой, нижний разрез зашить, подержать четверть часа в кипятке, после чего изжарить на противне, поливая маслом и оборачивая.

Жареные цыплята

Взять пару или более цыплят, смотря по надобности, вычистить, заправить по вышеуказанному, положить в кастрюлю, вымазав последнюю маслом, и изжарить. Когда обжарятся с одной стороны, оборотить на другую, облить маслом и, дав вполовину изжариться, обсыпать мелко истолченными сухарями. Точно также приготовляется молодая индюшка, рябчики и куропатки, только последних необходимо перед жареньем нашпиговать ветчинным салом или свежим шпиком.

Фаршированные цыплята

Размочить белого хлеба в сливках, прибавить круто сваренных и мелко изрубленных яиц, зеленой петрушки, соли и развести сырыми яйцами, начинить цыплят за кожу, заварить в кипятке и изжарить на вертеле или в кастрюле, смазывая маслом.

Цыплята с шампиньонами

Нарезать телятины от мягкого места, выбрать из нее жилки, изрубить мелко-на-мелко, положить в фарш (для двух цыплят): 100 г чухонского масла, 3 ломтика размоченного в молоке хлеба, мелко изрубленных шампиньонов сколько угодно, смешать все вместе хорошенько, развести сырыми яйцами, начинить цыплят за кожу и внутри, заварить в кипятке, вымазать маслом и изжарить в кастрюле.

Гусь с каштанами

Приготовить и жаренью гуся, отделить осторожно кожу от мяса, чтобы она не прорвалась, потом приготовить следующую начинку: взять два десятка каштанов, очистить скорлупу, опустить в горячую воду и проварить, чтобы зашпарилась кожа, вынуть из воды, снять кожицу и изрубить; 200 г сосисок поджарить на сковороде в масле, снять с них кожицу; гусиную печенку, сварить в бульоне и изрубить вместе с сосисками мелко; смешав с каштанами, прибавить перцу, развести сырыми яйцами, начинить гуся за кожу и внутри, завязать кожу у горла, разрез внизу зашить и изжарить на глубокой сковороде; когда гусь до половины ужарится, влить рюмку виноградного вина и ложки две бульона, затем дожарить, поливая этим соком. (8).

Телятина по-аматерски

Заднюю четверть от хорошего жирного теленка посолить с вечера, зашить в чистую салфетку или полотно, закопать в хорошую землю в яму, глубиной полтора метра. На другой день, т. е. через 12 часов, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашнего или простого белого сыра, не слишком свежего и жирного, натереть его на терке так, чтобы было его стакана 4, прибавить несколько ложек сметаны, побольше зеленого луку, укропу, зеленой петрушки и смешать. Телятину прорезать в трех местах до самой кости и намазать внутри этою густою массою. Продать сквозь эти три ломтя тоненькие березовые лучинки, чтобы при оборачивании жаркого не выпал фарш, и весь кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле, поливая маслом и соусом, который будет стекать на сотейник; положив на блюдо, выдернуть лучинки и посыпать сухарями. Салат подается по желанию. (20).

Телятина в сухарях

Взять заднюю ногу телятины, вымыть, посолить, дать полежать часа два и изжарить на вертеле, поливая маслом. Телятину также хорошо можно изжарить и в печи: положив на противень, вымазать маслом, посыпать солью, подлить немного воды и поставить в печь. Когда телятина зажарится с одной стороны, вымазать еще маслом, оборотить на другую сторону и посолить, потом, дав с обеих сторон хорошо зарумяниться, облить соком, который она из себя дала, и обсыпать толчеными сухарями. (15).

Фаршированные куропатки

Куропаток изжарить в кастрюле в 3 ложках масла до половины готовности, потом нафаршировать их следующим фаршем: чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить в 1/4 ложке масла, смешать с 200 г сырой, мелко изрубленной телятины, положить туда же французскую булку, намоченную и выжатую, 2-3 желтка, соли, английского перцу, пол-ложки масла, истолочь все в ступке и протереть сквозь сито. Вскипятить в кастрюле оставшееся масло, сложить куропаток и тушить под крышкою; когда будут почти готовы, подлить ложки 3 крепкого бульона, тушить еще несколько минуть, потом разрезать их, сложить на блюдо и облить соусом, который надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, вскипятить, процедить, и положить в него ломтики лимона.

Рябчики по-аматерски

Взять самых свежих рябчиков, очистить, выпотрошить, нарезать вдоль филеи и наполнить следующим фаршем: штук 5 сардинок, штуки 3 анчоусов, ложку вымытого масла, четверть французского белого хлеба, английского толченого перцу зерен 5, истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчиков, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагою, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Когда будут готовы, снять бумагу и шпик, сложить рябчиков на блюдо, но подавать лучше не разрезая их.

Утка с фаршем

Взять утку, разрезать хребет, вынуть кость и нафаршировать следующим образом: 600 г телятины, ложку вымытого чухонского масла, французский белый хлеб, намоченный в молоке и выжатый, яичницу, изжаренную из 4 яиц с луковицею и маслом, 10 зерен английского толченого перцу, 1-2 сырых яйца, истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить в кастрюль под крышкою, на дно кастрюльки положить 100 г тоненькими ломтиками нарезанного шпика, ложку масла, кореньев. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2-3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать в соус пол-ложки муки, размешать на огне, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, мешая, и процедить; можно прибавить 3-4 шт. ломтиками нарезанных трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить раз и облить разрезанную на блюде утку. Обложить коровьим отваренным в воде с солью выменем, нарезанным в виде малых котлеток. (6).

Утка по-французски

Очистить и заправить дикую утку, обложить тонкими пластами сала от копченого окорока, обвязать голландскими нитками, сложить в кастрюлю, прибавить 2 лавровых листа, 2 гвоздики, английского перцу, немного сухого майорану, тмину, частицу чесноку, полить немного маслом и поставить в горячую печку покрытым; когда вполовину будет готова, снять крышку и, поливая собственным соком, заколеровать и изжарить окончательно; потом вынуть на доску, снять нитки, сало и, очистив пряности, разрубить на части, сложить на блюдо в цельном виде, а в кастрюлю, где жарилась утка, прибавить ложку уксусу, бульона и, выварив сок до надлежащей густоты, снять жир, процедить и залить утку. (6).

Гусь с яблоками

Взять десяток кислых яблок, очистить кожу, нарезать ломтиками и выбрать семена. Размочить в воде 200 г чернослива, вынуть косточки, смешать с яблоками, прибавить ложку мелкого сахару, немного толченой корицы и гвоздики, перемешать все вместе, начинить внутренность гуся и изжарить на глубокой сковороде, поворачивая гуся и поливая его маслом. (8).

Перепелки

Ощипав и выпотрошив перепелок, вымыть, обложить тонкими ломтиками шпика, завязать нитками, жарить на вертеле или в кастрюле, на масле.

Тетерки, жаворонки и дрозды

Жаворонков и дроздов жарят на вертеле и тотчас подают на стол. Можно жарить их также и в кастрюле, облив маслом, а когда вполовину поспеют, влить рюмку красного виноградного вина и дожарить. Подавая на стол, облить соком, в котором птички жарились. Тетерок и стрепетов, нашпиговав ветчинным салом, жарят на вертеле или на противне, поливая маслом и соком, который они из себя дают.

Глухарь по-чешски

Ощипав и выпотрошив глухаря, спрыснуть его смесью соли, перца, жарить на вертеле, часто поливая кипящим вином и горячим салом. Сделать к нему соус из рейнвейна, перца, гвоздики и сдобной булки; а когда это сварится, прибавить луку, перемытого изюму, крошечку толченого мускатного цвета и очищенного миндалю. Глухаря облить приготовленным соусом. Если хотят приготовить глухаря более просто, то обварив немного, нашпиговать его салом, кусочками корицы и гвоздики, а потом жарить. Соус к нему сделать из вареной и истолченной печенки, крошек булки, нескольких ложек бульона с приправою гвоздики и корицы.

Крупная дичина

Дикие козы, олени, лоси и кабаны водятся во многих местах России. Мясо их для жаренья приготовляют следующим образом: выбрав хорошую часть, намочить в маринаде; влить в кастрюлю уксуса, положить соли, крупно истолченного перца, гвоздики, лаврового листа и немного сахару, потом вскипятить, остудить, залить и дать стоять сутки или более в холодном месте, оборачивая на все стороны и поливая уксусом. Потом, вымыв мясо, какое бы оно ни было, нашпиговать ветчинным салом, изжарить на вертеле или на противне, намазывая маслом. Кабанину, нашпиговав чесноком, изжарить точно так же.

Драхва

Ощипав, выпотрошив и вымыв драхву, положить в удобную посудину, полить кипяченым, но остывшим уксусом с пряностями, посолить и дать лежать сутки. Потом вымыть, вытереть, нашпиговать и изжарить на вертеле или на противне, помазывая маслом. В Петербурге этой степной птицы нет, а потому такое жаркое можно получить только на юге России.

Заяц

Выпотрошив зайца и сняв с него перепонки, посыпать солью, облить кипяченым, но остывшим уксусом, обложить лавровым листом, посыпать пряностями и поставить на ночь в холодное место. Поутру, вымыв, залить холодною водою и дать постоять час, чтобы вышла кровь. Потом нашпиговать, облить маслом, положить на противень и поставить в печь, а когда зажарится с одной стороны, перевернуть на другую и, дав хорошо зарумяниться, облить сметаною, обсыпать толчеными сухарями и дожарить; если под зайцем мало сока, подлить немного бульона. У зайца всю переднюю часть отнимают, т. е. Голову с грудиною и передними ногами, а жарят только одну заднюю часть.

Цыплята под соусом

Очищенных 2-3 цыпленка разрезать каждого на 2 или 4 части, залить водою, положив пол-ложки масла, кореньев; когда цыплята уварятся до мягкости, сложить их на блюдо; 2-4 штуки цветной капусты отварить в процеженном бульоне, положить полложки ложки масла, сложить на блюдо к цыплятам и облить следующим соусом: полторы ложки свежего масла и полстакана муки вскипятить, мешая, развести 4-5 стаканами процеженного бульона от цыплят и цветной капусты, варить, мешая пока не погустеет, процедить, положить штук 30 раковых шеек, немного лимонного сока, и вскипятить; 2-3 желтка разбить отдельно в маленькой кастрюльке, влить понемногу самого горячего приготовленного соуса, мешая быстро до гладкости, влить в остальной соус с раковыми шейкамм, размешать и облить цыплят. (6).

Рубцы по-малороссийски

Вымыть и выскоблить дочиста с обеих сторон воловий рубец, сложить в кастрюлю, ошпарить и промыть, а потом залить соленою водою и сварить до мягкости (поспевает от 2 до 4 часов). Когда будет готов, снять с огня и остудить, потом выбрать из воды на доску и, очистив окончательно, изрезать продолговатыми полосками наподобие макарон. Сюда прибавляют крупные фрикадели, приготовленные из говяжьего фарша, смешанного с французскою булкой и сырыми яйцами. Между тем исшинковать мелко луковицу, порей, сельдерей и петрушку, сложить на растопленное в кастрюле масло и поджарить на легком огне под крышкою; когда начнет желтеть, всыпать ложку муки, размешать, влить постепенно стакан хорошего бульона, развести, закипятить и выварить соус до совершенной густоты, положить изрезанные рубцы, вскипятить вместе, снабдить по вкусу солью и перцем, а перед отпуском залейзонить с 2 желтками, 2 ложками сливок и рубленою зеленью. (4).

Тушеная говядина

Взять от тонкого филея говядины без пашины, очистить от жил, изрезать в порционные куски наподобие бифштексов, разбить каждый, разложить на столе, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, сложить на сковородку и изжарить с обеих сторон на сильном огне; на сковороду влить бульона (бульон вываривается из обрезков) и, выварив сок, процедить. В то же время очистить 8 шт. картофеля, 2 шт. сельдерея, порей и луковицу, наложить в луженый соразмерной величины котел или горшок, сперва ряд правильно обточенных кореньев и картофеля, покрыть изжаренною говядиною, снова коренья с картофелем, и т. д., сверху покрыть кореньями, залить соком и бульоном так, чтобы горшок на палец был неполным, покрыть крышкою, залепить крышку тестом из ржаной муки и поставить на огонь. Когда закипит, переложить в горячую печку и дать кипеть в легком жару от часу до полутора, потом очистить горшок и подавать в горшке на стол.

Поросенок № 1

Лучшие для жаренья поросята те, которые еще сосут, т. е. недель четырех и не старее шести. Очистив поросенка, выпотрошить; печенку, легкое и сердце сварить, изрубить мелко, прибавить 5 или 6 круто сваренных и мелко изрубленных яиц, развести сырыми яйцами, посыпать перцу и соли, начинить поросенка, зашить, изжарить на противне, смазывая маслом и наблюдая, чтобы его не пережарить. (4).

Поросенок № 2

Из хорошо очищенного поросенка вынуть потроха, сварить в воде, которая должна быть немного посолена для вкуса; когда потроха сварятся, изрубить их мелко с пятью или более, смотря по величине поросенка, круто сваренными яйцами; развести это сырыми яйцами, посолить все и потом, начинив поросенка, зашить разрез, обмазать маслом и поставить в печь, чтобы обжарился; когда хорошо зарумянится, то поливать поросенка соком, который он даст из себя.

Литовские зразы

Кусок говядины без костей от края, ссека или филее разрезать на тонкие ломти, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцем и. оставить так на полчаса. Поджарить в масле 2 мелко изрубленные луковицы, смешать с ржаным тертым хлебом или булкой, положить соли, перцу, 4-8. рубленых отваренных белых грибов или шампиньонов, яйцо, смешать, положить этого фарша на каждую зразу, свернуть в трубочку (если кто не умет хорошо свернуть их, то перевязать каждый нитками), обсыпать мукою, положить в кастрюлю в растопленное почечное сало или масло, тушить под крышкою на легком огне; когда поджарятся со всех сторон, подлить стакана 2 бульона, а если соус выкипит, подлить вторично.

Фаршированная телятина

Взяв переднюю ножку телятины, отделить мясо от ребер, вырезать осторожно середину, чтобы не испортить верха, очистить мясо от жилок, изрубить мягко, прибавить белого хлеба, размоченного в воде и выжатого досуха, положить соли, перцу, ложку чухонского масла, развести 2 или 3 сырыми яйцами, начинить телятину между ребрами и верхним слоем мяса, прикрепить березовыми спичками, вымазать маслом и поставить на противне в печь. Когда зарумянится с одной стороны, вымазать маслом, оборотить на другую сторону и налить немного воды.

Баранина

Взять баранью заднюю ножку, вымыть, натереть солью, дать полежать часа два, потом уложить на противень, вымазать маслом, подлить немного воды и дать зарумяниться с обеих сторон.

Телятина под бешамелем

Взять почечную часть телятины, обрезать мелкие висящие частицы, сложить на сотейник, полить маслом и поставить в горячую печку. Когда заколеруется, поворотить, заколеровать с другой стороны и дожарить до готовности. Одновременно взять в кастрюльку пол-ложки масла, положить ложку муки, размешать, влить стакан сметаны, снабдить солью, поставить на огонь и мешать; когда закипит, процедить на сотейник и выварить до совершенной густоты и вкуса. Сжаренную до мягкости телятину изрезать пластинками, каждую пластинку смазать бешамелем из сметаны, сложить на металлическое блюдо, смазать остальные пластинки и укладывать на блюдо так, чтобы телятина имела вид цельного куска, сверху смазать остальным соусом, посыпать тертым сыром, скропить маслом и поставить в горячую печку; в сотейник, на котором телятина жарилась, влить 4 ложки бульона, отварить сок и процедить. Когда телятина вполне заколеруется и прогреется, вынуть на стол, очистить тщательно блюдо и, подлив соку, подать горячим (4).

Телячьи котлеты в папильотах

Распустить чухонского масла в кастрюле, положить котлеты, посыпать солью и перцем и жарить, чтобы котлеты почти изжарились. Потом выложить котлеты на блюдо, полить маслом из кастрюли, посыпать изжаренными в другой кастрюле петрушкою, пореем, луком. Когда котлеты остынут, нарезать чистой бумаги такими кусками, чтобы можно было завернуть котлеты, намочить бумагу в прованское масло, обсыпать каждую котлету жареными кухонными душистыми травами, обложить с обеих сторон тоненькими ломтиками свиного сала, свернуть бумагу таким образом, чтобы котлета лежала в ней как можно плотнее и чтобы сок не вытекал из бумаги, и прикрепить бумагу ниткой к кости. За четверть часа до подачи на стол, уложить котлеты в сотейник и пропускать на самом слабом огне; потом снять нитки и подавать котлеты на стол в бумаге. В соуснике подают густой бульон с искрошенным лимоном и каперсами.

Польские зразы

Нарезать из 2 кг мягкой говядины без жил тоненькие продолговатые ломтики, разбить железною тяпкой и укладывать в порядке на доску; когда все будут готовы, посыпать солью с частью толченого перца и побить немного тупою стороною ножа. При этом изрубить мелко две луковицы и запассировать на масле до желтого колера, положить тертого хлеба, размешать, разложить по равной части на ломтики и, завернув рулетами, сложить на масло в кастрюлю и поставить на легкий огонь покрытыми. Когда поджарятся, переворотить на другую сторону и когда кругом заколеруется, влить ложку бульона и оставить так, чтобы сок отварился; потом взять в кастрюльку ложку муки, развести холодным бульоном, процедить и, залив зразы, варить еще четверть часа. Когда будут готовы и соус выкипит до густоты, выложить на глубокое блюдо и залить собственным соусом. Зраз выйдет 16 штук. (8).

Клопс

Кусок говядины из филейной части или от края разрезать на 6-9 кусков, отбить до полной мягкости тяпкой, а потом тупою стороною ножа, положить и оставить. Дно кастрюли намазать маслом, положить туда лаврового листа, английского перцу, потом ломти говядины, пересыпая каждый кусок мелко изрубленным луком и мукою или ржаным, на терке истертым, черствым хлебом, подлить ложки 2 воды, тушить под крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело, и подливая бульона. Подавая, выложить на блюдо и огарнировать разварным картофелем. В соус положить полстакана сметаны. (6).

Фаршированный филей

Очистить наружный филей от жил и верхнего твердого жира, сложить на плафон, полить маслом, посолить и поставить в горячую печку. Когда заколеруется и на 3/4 будет готовым, вынуть из печки и остудить. Между тем изрубить мелко одну луковицу, сложить на масло в кастрюлю и поджарить; когда начнет желтеть, снять с огня. Истереть на терке белый хлеб, просеять сквозь решето на стол, положить масла, соли, перцу, поджаренного луку, размешать все вместе, потом изрезать филей в порционные тонкие ломтики, брать ножом фарш такими же тонкими ломтиками, как филей, перекладывать и сформировать так, чтобы филей имел вид цельного; сложить на продолговатый плафон, влить немного бульона и сока, в котором филей жарился, поставить на плиту, а когда закипит, полить филей сверху собственным соком, поставить в горячую печку и заколеровать, поливая часто соком. Когда филей прогреется и сок выкипит до соусной густоты, переложить осторожно в цельном виде на блюдо, а с сока снять лишний жир и полить им филей.

Баранья лопатка

Нашпиговать баранью лопатку ветчинным салом или свежим свиным шпиком, потом нашинковать три луковицы, по одному корню петрушки, моркови. Вымазать баранину маслом, положить на противень, подлить бульона, положить коренья и лук, а затем поставить в печь. Когда баранина изжарится, процедить сок и, подавая на стол баранину, облить им. (6).

Биток в вине

Нарезать мягкой говядины ломтиками, толщиною в палец, побить с обеих сторон тяпкой, положить в кастрюлю с куском коровьего масла, поджарить на легком огне, влить рюмку виноградного вина, положить рубленых анчоусов, лимона, нарезанного кружками, чуть-чуть мускатного цвета, закрыть кастрюлю, уварить на легком огне, влить еще рюмку вина, а подавая на стол, приправить лимонным соком.

Обыкновенный бифштекс

Взять лучшей говядины от филея (затылка второго сорта вырезка) или от ссека, нарезать ломтиками, толщиною в палец, избить хорошенько тяпкой и посыпать солью и перцем. Вымазав сковороду маслом, разогреть, положить на него говядину; зажарить с одной стороны, оборотить на другую, подлить немного масла. Подавая на стол, облить, взяв на соус собственный сок.

Английский бифштекс

Берут кусок вырезки из толстого филея (отнюдь не из края), отрезают ломти довольно толстые и как можно тщательнее выбирают в каждом перепончатую кожу в нем находящуюся. Тогда тяпкой расколачивают каждый кусок с обеих сторон, стараясь, впрочем, только пластать, а не рвать мясо. Дав надлежащую круглую и плоскую форму ломтям, их осторожно складывают на особенную доску, посыпают солью и, посредством перышка, обмазывают прованским маслом. Жарить его нужно перед самым подаванием на стол и, обмазав сковородку маслом, нагреть ее порядочно. Положив куски мяса на сковородку, приставляют ее на горячее место и, от времени до времени, нажимают бифштекс ножом, чтобы понудить выходить его сок.

Когда куски с обеих сторон обжарятся достаточно, можно влить в сковородку ложку бульона, дать хорошенько прокипеть с соком и тогда подают бифштекс прямо с пылу, убрав его, как водится, наструганным хреном и жареным картофелем.

Бифштекс по-гамбургски

Приготовить из внутреннего воловьего филея нужное число бифштексов, разложить на столе, расколотить тяпкой, посолить, посыпать немного перцем, сложить на растопленное на сковородке масло и поставить на огонь. Между тем вбить в чашку на каждый бифштекс по 1 штуки яиц, разбить лопаткой, положить немного рубленой зеленой петрушки, посолить, а когда бифштекс обжарится с обеих сторон до колера, влить яйца на бифштексы, поставленные на огонь, и когда яичница изжарится, подавать со сковородкой на стол. Бифштексы жарятся за 5 минут до отпуска и не должны быть пережаренными.

Жареная говядина

Взять филейную часть говядины, вымыть, натереть солью. Потом положить на противень, полить маслом, подлить воды, поставить в печь, а когда зарумянится, оборотить на другую сторону, наблюдая, чтобы говядина не засохла и не пережарилась.

Телячья печенка № 1

Сварив телячью печенку, нарезать ломтиками, обвалять в сырых яйцах, смешанных со сливками, обсыпать сухарями и обжарить в масле; когда поджарят печенку с обеих сторон, облить сметаною, поставить на полчаса в печь, в вольный дух.

Телячья печенка № 2

Снять верхнюю кожицу с сырой печенки, нашпиговать ее шпиком, положить в кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарезанного шпика, масла, кореньев, накрыть крышкою, тушить до готовности, переворачивая во все стороны, чтобы подрумянилась; когда будет готово, вынуть печенку, в соус же всыпать ложку муки, влить полтора стакана бульона, полстакана сметаны, размешать, вскипятить, прицедить и облить нарезанную ломтиками печенку.

Барашек

Молодого барашка сначала вымочить, а потом вымыть. Потроха из него сварить и мелко изрубить. Взять 400 г от мякоти телятины или говядины, изрубить, поджарить на сковороде в масле, смешать с изрубленными потрохами, прибавить 200 г белого хлеба, истертого на терке, 5 круто сваренных и изрубленных яиц, развести сырыми яйцами, положить соли и начинить барашка, зашить, вымазать маслом и изжарить в печи. (8).

Целый барашек (фантазия)

Для этого избирается барашек белой шерсти с маленькими рожками. Раньше одним днем очистить барашка как следует (кожа снимается так, чтобы на верхушки головки и на ножках осталась шерсть), нафаршировать фаршем, заправить шпильками, зашить голландскими нитками так, чтобы барашек лежал на плафоне, правильно со сложенными ножками и поднятою кверху головкой. Закрыть головку и ножки тщательно бумагою, преимущественно места с шерстью, залить растопленным маслом и поставить в горячую печку. Когда немного заколеруется, полить снова тем маслом, которое на плафоне с барашком, и продолжать поливать до тех пор, пока барашек не заколеруется и не изжарится как должно: потом вынуть из печки, заглясеровать глясом, очистить от ниток и бумаги, снять с плафона на блюдо и поставить в холодное место. Когда простынет, убрать следующим способом: шерсть на головке поднять, привести в естественное состояние и очистить так, чтобы, смотря прямо на него, головка казалась натуральною, а смотря сзади – шерсть была закрыта крутонами из ланшпика или кокардами из бумаги. Рожки позолотить, всего барашка заглясеровать глясом и обложить кругом мелко изрубленным ланшпиком[9]. Фарш для этого барашка приготовляется так: сварить в соленой воде до мягкости легкое, сердце и печенку из барашка; потом выбрать на доску, мелко изрубить и собрать в каменную чашку, изрезать ломтиками и запасеровать на масле до готовности баранью печенку, потом изрубить мелко и сложить в чашку вместе с легким. Размочить в молоке мякиш из 2 белых хлебов, выложить на сито, отжать, сложить и рубленым потрохам, размешать, положить по вкусу соли, 100 г очищенного сладкого миндалю, вбить 4 яйца и поставить пробу в печку. Когда же фарш окажется не крепким, то прибавить толченых сахарных сухарей. (12).

Карбонад из телятины

Из каре куска телятины отделить каждую кость, счистить с костей мясо, выбрать все жилки и опустить это обобранное с костей телячье мясо, называемое карбонадом, в выпущенные и разболтанные яйца; обвалять в сухарях, мелко истертых, и изжарить в растопленном коровьем масле. Можно этот карбонад приготовить и на другой манер, а именно: очистить мясо с костей так, чтобы оно оставалось только на их оконечностях, избить тяпкой, обвалять в яйцах и тертых сухарях и изжарить.

Армейский биток

Нарезать мягкую говядину ломтиками, избить как можно лучше тяпкой, посолить, обвалять в муке, изрезать луковицу кружками, растопить на сковородке ложку масла, уложить говядину и лук и поставить в печь. Когда поджарится с одной стороны, поворотить на другую, подлить полстакана квасу и поставить опять в печь. Когда порядком все упреет, выложить и подавать. Это самое простое походное блюдо, совершенно незатейливое, но очень недурное.

Бараний бок с кашею

Вначале приготовить фарш, то есть сварить гречневую кашу. Между тем, легкое, сердце и молоки бараньи обланширить, а потом положить в кастрюлю, залить водою, посолить, сварить на огне до мягкости, вынуть на доску и мелко изрубить, а печенку пропустить через мясорубку; когда все будет готово, выложить кашу: в чашку, положить изрубленное, размешать и снабдить по вкусу солью. Затем вымыть переднюю часть баранины, выбрать осторожно кости, отделить сквозь небольшое отверстие грудинку от лопатки, нафаршировать, зашить, завязать голландскими нитками, положить на противень, полить маслом, обложить несколькими цельными луковицами, подлить немного бульона, покрыть бумагою и поставить в горячую печку на 2 часа. Когда будет вполовину готово, снять бумагу, поливать собственным соком, пока заколеруется, а перед отпуском снять на блюдо, выбрать нитки, очистить, убрать косточку кокардою из бумаги, заглясеровать, подлить процеженным собственным соком без жира и отпустить. (8).

Свиные ножки

Выскоблить дочиста очищенные свиные ножки, разрезать вдоль пополам, сложить в кастрюле вместе с костями, залить водою, посолить, положить одну частицу чесноку, поставить на огонь и сварить, под крышкою, до совершенной мягкости; тогда вынуть ножки на крышку, выбрать лишние косточки и остудить, а бульон процедить и сделать соус следующим способом: распустить в кастрюльке ложку масла, положить муки, чтобы можно было удобно мешать соус, поставить на огонь и запасеровать; когда мука поджарится и начнет краснеть, развести соус бульоном из ножек и кипятить на легком огне. Остывшие ножки обвалять в муке, потом в яйце и тертом хлебе, сложить на растопленное в сотейнике масло и обжарить, как должно, с обеих сторон, переложить на блюдо, а на сотейник влить ложку уксусу, вскипятить, потом влить соус, выкипятить до густоты, снабдить по вкусу солью и мелко толченым перцем, процедить и подлить к ножкам на блюдо. (4).

Ростбиф по-английски

Выбрать мягкой выдержанной жирной говядины, от филея середину, обрезать немного пашину, очистить (не обрезывая несколько жиру), сложить на глубокий плафон, посолить, влить немного воды и поставить в горячую печку и, когда заколеруется, перевернуть, поставить снова в печку и продолжать поворачивать до тех пор, пока ростбиф заколеруется кругом. Тогда оборотить ростбиф затылком вниз, посолить, подлив стакан бульона, покрыть сверху наслоенною маслом бумагою и оставить в вольном жару до тех пор, пока ростбиф сжарится, как желает хозяин[10]. Когда будет готово, снять ростбиф на блюдо, а на плафон прибавить бульона, выварить сок, процедить, снять жир и, снабдив по вкусу солью, подлить и ростбифу. Любителям подают жареный картофель и отдельно скобленый хрен.

Ростбиф из телятины

Задняя четверть телятины снимается с костей (эти кости идут в бульон), шпигуется сырым соленым (но не копченым) языком и шпиком, свертывается и затягивается шнурками. Когда телятина вполовину обжарилась, шнурки снимаются и телятина обсыпается просеянными крошками сахарных сухарей. Кругом – жареный картофель, а особо в подливнике сок из-под телятины, сбитый с подрумяненною в масле мукою, щепоткой подожженного сахара и ложкою хорошего уксуса. Картофель нужно очистить сырым и цельным жарить на сковороде, но отнюдь не варить его прежде (8).

Жареные кишки

Сначала приготовить кишки следующим образом: взять бараньи или коровьи кишки, жир с них не снимать, а выворотив, выполоскать в холодной воде, потом обдать кипятком, счистить ножом слизь, выполоскать, намочить в холодной воде и дать стоять часа два, переменяя воду. Заварить из мелкой гречневой крупы кашу, дать ей попреть, развести, положить в кашу почечного сала, мелко нарезанного, нафаршировать кишки, завязать концы ниткой, положить на сковороду и румяно обжарить в говяжьем сале. Также начиняют кишки кашею из проса, сваренного на молоке. Кашу для кишок не нужно очень разваривать, только крупа должна разопреть, потому что для начинки кашу надобно развести.

Осетрина

Взять звено (или больше, смотря по надобности) осетрины, разложить его пластом на противне, облить коровьим или постным маслом, посыпать мукою или толчеными сухарями, поставить в печь и дать зажариться. Севрюгу жарят точно также: белуту же почти никогда не жарят.

Лещи и караси

Сварить крутую гречневую кашу, икру из леща или карасей обжарить в масле, смешать с кашею, прибавить в кашу мелко накрошенного луку, соли и масла; часть сырой икры растереть ложкою и смешать с приготовленною кашею. Леща или карасей вычистить, выпотрошить, вымыть и надрезать поперек с обеих сторон, начинить кашею, обвалять в муке, положив на противень, облить маслом и изжарить румяно. Таким же образом начиняют сазана. Мелкую рыбу (пескарей, ряпушку, навагу, корюшку и др.) жарят прямо в масле, посыпав толчеными сухарями или просто мукою.

Начиненная рыба

Взять какую угодно рыбу: судаки, карпы или сиги, вычистить, выпотрошить, вымыть, посыпать солью и дать полежать. В это время приготовить начинку: разварить рис, смотря по количеству рыбы; 100 г вязиги, размоченной в холодной воде, мягко сварить и изрубить; если в рыбе случится икра, поджарить ее в масле, смешать с вязигою и рисом, посолить, положить коровьего или постного масла и перца, кости из рыбы вынуть, что легко сделать, перерезав спинную кость у головы, начинить рыбу, облить маслом, посыпать мукою или толчеными сухарями, уложить на противень, вниз брюхом так, как рыба плавает, и поставить в печь, подлив масла. Можно начинять рыбу рисом с яйцами.

Сельди

Сельдей очистить и заботливо перемыть, а потом, в продолжение 3 дней вымачивать в пресном молоке, ежедневно переменяя последнее. После того надобно выполоскать в воде, разрезать но спине, вынуть внутренние части и начинить изрубленною лимонною коркой и коровьим маслом. Оловянное или жестяное блюдо надобно намазать толстым слоем холодного коровьего масла, положить на него сельди, еще помазать маслом, посыпать истертым белым хлебом и сыром и жарить в духовом шкафу.

Снетки с капустою

Снетки перемываются в воде, выкладываются на чистое полотенце и слегка протираются, чтобы не были очень мокры. Потом поджариваются и поджаренные, осторожно, чтобы их не переломать, складываются на блюдо. Затем на той же сковородке, на которой жарились снетки, поджаривают капусту с маслом и сметаною; в капусту надо прибавить 2 кусочка сахару, натертых лимонною цедрою. Когда капуста будет готова, то, разровняв ее по сковородке ножом, положить наверх жареные снетки. Все это облить сливками или молодою сметаною, посыпать хорошо истолченными сухарями и немного пообжарить все вместе. Потом, перед отпуском к столу, сковородку поставить в русскую печь, чтобы капуста несколько отмякла.

Караси в сметане

Очистив и выпотрошив карасей, вымыть, посыпать солью, обвалять в масле, посыпать мукою и поставить в печь. Когда рыба зарумянится, облить сметаною, посыпать мелко нарубленным зеленым укропом и дожарить в вольном духу. Таким же способом можно жарить лещей и другую рыбу.

Тельное

Взять щуку, судака или другую рыбу, снять кожу, выбрать кости, истолочь, прибавить размоченного и выжатого досуха белого хлеба (на 400 г рыбы 100 г хлеба), положить ложку прованского масла и потолочь еще, чтобы все хорошо перемешалось и было мягко, как тесто. Отделить немного тельного, наделать из него маленьких шариков и поджарить в масле. Взять еще часть тельного, поджарить, изрубить мелко, прибавить вареной и мелко изрубленной вязиги, положить соли, масла и перцу. Из остального тельного раскатать лепешку, толщиною в палец, положить сначала начинку из тельного с визигою, на нее уложить шарики и пирожки, сделанные из тельного, сложить края, округлить наподобие продолговатого хлеба, завязать в салфетку, положить в кипяток, дать вскипеть раза два, а потом вынув из салфетки, положить на противень, облить маслом и поставить в печь; когда тельное зарумянится, полить еще маслом. Начинку в тельное можно делать из риса с рублеными яйцами и вязигою. Из этого тельного можно делать котлеты, но фарша уже класть не нужно, а изжарить их перед самым обедом и подавать горячие с салатом.

Печенка в хлебе

Предварительно обжарить в масле печенку вместе с грибами, шампиньонами или трюфелями, с мелко изрубленною петрушкою, тмином, лавровым листом, солью, и дать остыть, затем приготовить из телячьего вареного сладкого мяса, мякиша белого хлеба и яичного желтка фарш, который в ступке смешать с печенкой и сделать из всего этого густую массу. Смесь эту положить в форму, закрыть и поставить в котел с кипятком, когда тесто совсем поспеет, то выложить его на блюдо и облить соусом, всего лучше грибным.

Котлеты из свинины

Разрезав и распластав ребра, посыпать солью, перцем, и обвалять в яйцах и крошках, потом кладут их на сковородку с коровьим маслом, потом приправляют изрубленною зеленью; когда они изжарятся, то прибавляют еще немного луку, хлебных крошек с бульоном, рюмку белого вина и опять поджаривают.

Приготовленным соусом обливают котлеты, приправив корнишонами, обсыпают опять крошками, и поджаривают. Подавать их можно под разными или под горчичным соусами.

Лосина по-литовски

Очистить от жил филей из лося, обложить кореньями, пряностями и шинкованным луком, влить стакан уксуса, 2 стакана жирного бульона и оставить до следующего дня в холодном месте. За полтора часа до отпуска обложить филей кореньями и шпиком и, влив маринаду, в котором находился филей, поставить в горячую печку; когда будет вполовину готово, вынуть, очистить от кореньев и пряностей, сложить в сотейник и, залив собственным процеженным соком, поставить снова в печку и изжарить, часто поливая соком. Подавать, залив собственным соком без жира.

Филей из барашка

Взять бараний филей с почкою, снять верхнюю кожицу, вырезать все косточки, посолить и, отделив почку от вырезанного филея, свернуть в рулет, завязать голландскими нитками, сложить на плафон, посолить, полить жирным бульоном и поставить в горячую печку. Когда заколеруется, положить мелко исшинкованную луковицу, правильно очищенного картофеля, подлить немного бульону, поворотить филей, поставить обратно в печку, дожарить баранину, заколеровать картофель, снять с плафона, снять нитки, сложить на блюдо, обложить картофелем и залить собственными соком без жира.

Шашлык по-грузински

Говядину барашка нарезать небольшими кусочками, отбить тяпкой и все жилы отобрать; потом положить в каменную чашку нарезанный лук, влить туда же мадеру и уксус и все смешать с говядиною. В этой смеси говядину помять рукою хорошенько и так оставить; во время обеда нужно приготовить раскаленные уголья на шестке, развернуть их по обе стороны, говядину надеть на вертел, посыпав солью, и начать жарить между угольями, но не дать закоптеть или чтобы захватило пламенем, беспрестанно поворачивая вертел. Блюдо же держать на горячем месте, а с вертела шашлык снимать надо осторожно ножом и горячий подавать на стол.

Шашлык по-армянски

Говядину барашка отбить тяпкой, нарезать небольшими кусками, отобрать жилы, посыпать перцем и хорошенько помять рукою. Жарить, как выше сказано, а когда будет готово, положить на блюдо и облить луком. Лук очистить и нарезать крупно, положить в кастрюлю масло и лук поджарить, но не дать закраснеться, потом налить горячей воды половину чайной чашки, накрыть крышкою и дать преть; когда лук станет мягким, налить уксусу, дать еще попреть и тогда облить им шашлык, но надо почаще мешать, чтобы лук не пригорел.

Лулекебаб татарский

Говядину изрубить так мелко, как тесто, посыпать солью и перцем, потом сделать маленькие сосиски, (штук 25 из 400 г), брать мясо в руку и скатывать, но руку нужно почаще обмакивать в муку, чтобы мясо не приставало и руке, после, чего эти сосиски перевалять в муке и жарить на масле в сотейнике.

Поросенок по-польски

Выбрать хорошего жирного поросенка, ошпарить его, разрезать живот до самой шеи, выбрать кости или ребра и начинить следующим образом: сделать пшеничное тесто, на 6 яйцах, как делается для лапши или домашних макарон, раскатать тесто, тонко порезать не очень мелко лапшу, в палец шириною и длиною, сварить в воде, спустить воду через решето и взять этой лапши 400 г, облить кипящим маслом (200 г) с изжаренным луком, пересыпать ветчиною (без жира), мягко сваренною и мелко изрубленною, вбить 5 сырых яиц, перемешать все хорошенько, начинить этою массою поросенка, зашить живот, посыпать солью, обложить его тонкими пластинками свиного сала, прикрепив их ниткой, и жарить в печи на противне. Подавая на стол, пластинки сала снять. (8).

Каплун по-английски

Очистить, выпотрошить и оправить каплуна, подлупить пальцем кожу на хлупе и выбрать белое мясо. Нарезать свиного сала ломтиками, в ладонь шириною и полпальца толщиною, посыпать рубленою петрушкою, рубленым луком и тертым перцем; засунуть ломтики за кожу, а белое мясо подвязать к груди и изжарить по обыкновенному. (6).

Ростбиф по-поварски

8 кг жирного мяса от толстого филея с филеем и костью посолить, положить на сотейник, облить 3-4 ложками масла, печь около 2 часов в печке, истопленной как на хлебы, переворачивать, чтобы подрумянилось ровно со всех сторон, и обливать чаще собственным его соком, или жарить на вертеле; подать на стол цельным или нарезанным ломтиками, огарнировать жареным мелким картофелем и струганным хреном; стекший соус, с которого снять жир, подать в соуснике. Если мясо мерзлое, то не надо его оттаивать, а как есть мерзлое вставить в печь; ростбиф выйдет чрезвычайно хорош, если, разумеется, мясо будет жирное и свежее. (15).

Зразы гарибальдийцев

Разрезать кусок говядины килограмма в 1,5-2 на толстые зразы или ломтиками в палец толщиною, выбить хорошенько тяпкой, посолить, поджарить их слегка в кастрюлю с полутора ложками масла, луковицею и разными кореньями; 2-3 ложки тертой булки поджарить в половине ложки масла, прибавить 5-6 зерен толченого простого перца, посыпать этим зразы, сложить одну на другую, влить стакан вина, полтора стакана бульона, сок из половины лимона, накрыть крышкою и тушить до мягкости; потом обсыпать ложкою муки, влить стакан сметаны, положить каперсов, опять поставить на плиту на четверть часа, прикрыв крышкою, и, подавая, облить процеженным этим же соусом. (6).

Лангет

Часть мягкой говядины изрезать в тонкие продолговатые ломтики; разбить тяпкой каждый ломтик, как можно тоньше, посолить, обмакнуть в муку и сложить на растопленное на сковороде масло; перед отпуском изжарить на огне с обеих сторон и подать на сковородке; если бы оказалось надобность переложить на тарелку, то подлить на сковородку 2 ложки бульона и отварить сок.

Гусь с макаронами

Взять очищенного гуся, разрезать хребет, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть мясо солью и половиною чайной ложечки английского и простого толченого перца и нафаршировать следующим образом: 300 г итальянских макарон отварить в соленой воде, откинуть на решето, влить масла, положить 2 желтка, 2 ложки сметаны, размешать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противне, на дно которого положить нарезанных кореньев; гуся чаще переворачивать, сначала подливать понемногу бульона, а потом поливать образовавшимся соусом. Когда гусь будет готов, сложить его на блюдо, в соус же влить стакана 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процедить, снять лишний жир, всыпать половину баночки каперсов или оливок, раз вскипятить и облить на блюде гуся. (6).

Голубь с горошком

Очищенного и заправленного голубя положить на масло в кастрюльку и обжарить на легком огне; при этом вылущить молодого зеленого горошка, сложить в кастрюльку кругом голубя, влить 2 столовых ложки бульона, положить пол-ложки масла, луковицу и пучок зелени петрушки, посолить и тушить под крышкою на легком огне; когда горох упреет, вынуть голубя, расправить, разрезать пополам, положить на тарелку, а в кастрюльку где горох, влить чайную ложку разведенной холодным бульоном муки, вскипятить, положить по вкусу мелкого сахару и соли, вынуть прочь лук и пучок, выбрать горох на середину тарелки, а соусом полить голубя. (4).

Цыплята по-поварски

Очищенных посоленных трех цыплят изжарить на вертеле, поливая маслом; когда будут уже готовы, взять полстакана муки, полторы ложки масла, вскипятить раза два, развести 2 стаканами сливок (или молока), вскипятить несколько раз, беспрестанно мешая, поливать этим на вертеле цыплят; когда бешамель подрумянится, сложить цыплят на блюдо. Или изжарить их в кастрюле в печи с 1-2 ложками масла; когда будут готовы, облить их густым бешамелем и вставить ненадолго в печь. (6).

Рулет из судака

Снять с судака филеи, очистить от костей, подрезать верхнюю кожу, нарезать продолговатыми тонкими пластами, разбить осторожно тяпкой, разложить на доску и снабдить солью и перцем, а сверх каждого наложить ряд рубленых и поджаренных шампиньонов, посыпать тертым из корок хлебом, свернуть рулетами и запанеровать сперва в муку, а потом в яйцо и тертый хлеб. За 15 минут до отпуска обжарить в горячем фритюре, выбрать на сито, осушить и уложить на блюдо, перекладывая обжаренною зеленою петрушкою. При этом подается особо красный соус с шампиньонами. Из обрезков костей и рыбьих головок приготовить соус обыкновенным способом; для вкуса можно прибавить ложку пюре из томатов. (4).

Котлеты из индюшки или курицы

Срезать филеи с 1 индюшки или 2 куриц, очистить от жилок, мелко изрубить, положить 50 г сливочного масла, соли, половину французской булки, намоченной в молоке и выжатой, можно прибавить яйцо, смешать все вместе, истолочь в ступке, наделать маленьких (до 15 штук) котлеток, обвалять в яйце и сухарях и поджарить в 2 ложках масла. Сложив на блюдо, облить таким соусом: в соус, в котором жарились котлеты, влить сок из 1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры, положить немного каперсов, развести стаканом бульона и вскипятить; можно также облить соусом из шампиньонов или трюфелей.

Котлеты сложить на блюдо в кружок, в середину можно положить зеленый горошек свежий или сушеный. Если котлеты приготовляются на большое количество персон, то сложить их на блюдо в два ряда в длину и облить одним из вышепоименованных соусов. На другом же блюде подать отдельно разную зелень, которую класть поперек блюда наискось рядами; каждый ряд должен быть отделен полосками теста. Зелень следующая: зеленые бобы, разварной картофель с маслом и зеленью, каштаны, сосиски жареные, точеная морковь, точеная репа и проч.

Свинина

Взять кусок свежей свинины, снять кожу и замариновать на 2 или 3 суток следующим образом: облить мясо стаканом кипяченого уксуса, 1/2 стакана прованского масла, стаканом мадеры, посыпать горстью перца, горстью лаврового листа, луковицею, положить эстрагона и немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть, посолить и жарить ее на вертеле перед большим огнем, поливая тем же уксусом, в котором мокла; изжарить до половины готовности, потом переложить на сотейник, облить тем же уксусом, накрыть бумагою и жарить в печи.

Подавая, облить крепким пуаврадным соусом и прибавить в него соусу, в котором жарилась свинина.

Лось или серна

Выбить тяпкой кусок лося или серны, положить в муравленый горшок, залить остывшим уже уксусом, вскипяченным с солью и пряностями, чтобы покрыло мясо, и поставить дня на три в холодное место, при чем каждый день переворачивать. Потом вынуть мясо, нашинковать шпик, обвалять его в истолченном английском и простом перце с гвоздикою и майораном, прорезать ножом небольшие отверстия в мясе и вложить в них шпик. Обложить весь кусок ломтиками шпика, обжарить слегка в горячей печи, переложить в кастрюлю, облить стекшим с него соком, сняв с него сперва жир, влить полтора стакана уксуса, полстакана вина, кусок сухого бульона, накрыть плотно крышкою и тушить на легком огне до мягкости. Когда будет готово, сложить на блюдо, остудить, убрать ланшпиком или покрыть соусом, в котором тушилось жаркое; этот соус надо, в таком случае, уварить хорошенько и сбить на льду, чтобы погустел.

Баранина с шарлотом

Вымытый, выжатый и выбитый кусок баранины натереть солью, тушить до половины готовности в кастрюле с кореньями и пряностями, залив уксусом пополам с водою. Вынуть, обсыпать тертою булкой или мукою, распустить в кастрюле кусок масла, положить в него мясо и жарить так до мягкости, подливая бульона, в котором варилась сначала баранина; огарнировать луком-шарлотом, который, очистив от верхней кожицы, тушить в кастрюле вместе с бараниною.

Телячьи ножки

Очищенные и вымытые телячьи ножки снять с костей, сложить в кастрюлю, залить водою и поставить на огонь; когда бульон закипит, процедить, а ножки вымыть в теплой воде и очистить вторично; потом распустить в кастрюльке ложку масла, положить на 4 ножки 1 1/4 ложки муки, размешать, развести бульоном, посолить, положить 2 луковицы, 5 шт. шампиньонов, поставить на огонь и мешать, пока не закипит; тогда положить ножки, сварить на легком огне до мягкости, вынуть ножки на блюдо, а соус процедить на сотейник, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, залезонить 2 желтками с частью сливок, прибавить по вкусу соли, соку из лимона, процедить и, размешав с рубленою зеленью, полить ножки на блюде. (4).

Говядина Джон-Буля

Мягкий кусок говядины от края или филея выбить хорошенько и на несколько дней намочить в кипяченом уксусе пополам с водою и со специями. Вынуть говядину, проколоть ее или прорезать ножом в нескольких местах, нафаршировать говяжьим жиром, истолченным с солью, перцем и гвоздикою, потом жарить на противне, поливая собственным ее соусом. Поджарить 1/2 ложки муки, влить бульону, положить ложки 2 каперсов, пол-ложки белых грибов или трюфелей, 1/2 или 1 стакан столового вина, несколько ломтиков лимона без зерен, мешать на огне, потом снять сверху жир, развести соусом, в котором жарилась говядина, вскипятить и облить жаркое.

Рубленые котлеты

800 г говядины без костей от ссека очистить от больших жил, пропустить через мясорубку 2 раза, посолить, положить английского толченого перца, французского белого хлеба, намоченного в воде и выжатого, смешать, сделать котлеты, намазать их с обеих сторон яйцом, обсыпать сухарями, положить на сковороду в горячее масло и поджарить с обеих сторон.

После того фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантом из теста, намазать его маслом, в котором жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить в него жареные котлеты и переложить каждую отваренным в жирном бульоне рассыпчатым рисом. Окропить маслом, поставить в духовой шкаф, а подавая, подлить немного белого соуса, остальной же подать в соуснике.

Филей по-немецки

Очистить филей от жил и лишнего жира, положить в каменную чашку, облить кипяченым уксусом пополам с водою и со специями, пусть лежит так 3-4 дня. Вынуть из уксуса, нашинковать шпиком, осыпать кругом мукою и жарить на вертеле на самом сильном огне, поливая маслом и сметаною; сок должен стекать на подставленный сотейник, потом всыпать в него ложку муки, влить 2-3 ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соусом сложенную на блюдо говядину и огарнировать картофелем.

Тушеная говядина

Кусок говядины от филея или от края посолить и обжарить на вертеле, поливая маслом; положить в кастрюлю разных нарезанных кореньев, несколько ломтиков шпика, окропить 2 ложками уксуса, облить полутора стаканами бульона, стаканом вина, положить 4-5 шт. Гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкою и тушить на малом огне до мягкости; когда будет готово, надрезать ножом в нескольких местах, переложить поджаренным в масле тертым хреном, сложить на блюдо и облить процеженным соусом, сняв с него жир.

Зауербратен

Взять килограмма 2,5 нежирной говядины, обмыть, обтереть насухо и, положив в сотейник, поджарить на большом огне так, чтобы мясо кругом зарумянилось. Простудив мясо и положив в глиняную муравленую посудину, залить не крепким, лучше пивным уксусом доверху, чтобы уксус совсем покрывал мясо, прибавить лаврового листа, зернового перца, соли, луку, нарезанного ломтями, накрыть посудину и дать стоять 8 дней, а зимою и более, в таком месте, чтобы зимою не замерзло мясо, а летом не было подвержено излишнему теплу. Когда надобно жарить, вынуть мясо из уксуса и положить на сито, чтобы жидкость с него стекла, потом, переложив в кастрюлю и положив туда сколько нужно масла, обжарить снова мясо на большом огне, а когда оно приметь хороший темный цвет, закрыть кастрюлю, положив туда разрезанную в куски одну репу, и жарить на легком огне, пока мясо не поджарится совершенно, и тогда подавать на стол.

Подливку нужно подавать в соуснике отдельно; эта подливка состоит из трех частей бульона и одной части уксуса, в котором варилось мясо, с примесью масла и сока, оставшихся в кастрюле, в которой до этого жарилось мясо. Вскипятить это еще раз и вылить в соусник. (8).

Телячьи мозги

Вымыть в воде телячьи мозги, снять дочиста верхнюю кожицу и оставить в холодной воде. В то же время поставить в кастрюльке кипящей соленой воды, влить ложку уксуса, опустить очищенные мозги и поставить на огонь; когда закипит, вынуть мозги на сито, а когда обсохнут, разрезать вдоль пополам, обвалять в разбитое яйцо, обсыпать тертым хлебом и, сложив на растопленное в сотейнике масло, обжарить с обеих сторон, сложить на тарелку и полить маслом, в котором мозги жарились. (4).

Филей из поросенка

Взяв тонкую часть филея из поросенка, снять кожу, срезать лишний жир, положить на плафон, посолить, проколоть ножом посередине, положить частичку чесноку, подлить 4 ложки воды, поставить в горячую печку, заколеровать, оборотить и, заколеровав кругом, изжарить на легком огне до готовности; потом снять филей на блюдо, а с плафона слить жир, подлить бульона, выварить сок и полить филей. (4).

Телячьи котлеты по-русски

Распустить чухонского масла в кастрюле, положить котлеты, посыпать солью и перцем и жарить, чтобы котлеты почти изжарились. Потом выложить котлеты на блюдо, полить маслом и посыпать изжаренными в другой кастрюле петрушкою и луком и т. п. и подавать котлеты на стол. В соуснике подавать к котлетам густой бульон с пюре томата; на гарнир русские коренья: морковь, репа, горошек и жареный сухой картофель.

Отдел 4
Кухонная терминология

Каждая отрасль знания (наука, искусство, ремесло) имеет в своем обиходе целый ряд специальных, так называемых технических выражений, понятных только для посвященных. Точно так же и поварское искусство богато подобными выражениями, избежать которых в объяснении крайне затруднительно, как и объяснениях иностранных слов, какие встречаются в описаниях многих тонких блюд. В виду этого, чтобы облегчить чтение предлагаемого руководства, считаем целесообразным ознакомить желающих со специальным языком поваров, для чего помещаем в самом конце книги краткий словарь.

Ампотаж – (старинное слово) это фюмэ, самый наикрепкий бульон, вываренный из мяса.

Антре – это разные мясные, рыбные и хлебные блюда с соусами.

Антрме – зелень и овощи в вареным виде с разными приложениями, как напр. кардоны с мозгами, крутоны с шампиньонами.

Антрме сладкие – всякие пирожные, бланманже, желе и пр.

Бланкеты – правильно нарезанные ломтики.

Брезеровать – что-нибудь припустить на брезе.

Букет зелени – связанный пучок из следующих трав: петрушки, эстрагона, кервеля, укропа и зеленого лука, но так, чтобы листы не могли отделяться.

Вспрыснуть – что-нибудь облить ромом или водой.

Вспудрить – что-нибудь посыпать мелким сахаром.

Выбить – хорошо что-нибудь выметать.

Выжарить – что-нибудь допустить до сухого состояния.

Выпарить на нет – положить что-нибудь в кастрюлю, дать выкипеть, чтобы было сухое дно.

Высадить – чему-либо дать выкипеть.

Вытянуть – сделать что-нибудь гладким и маслянистым.

Вытянуть – какой-либо сок достать из продукта посредством вываривания.

Гарнировать – что-нибудь укладывать гарнирами.

Гарниром – называют то, что употребляется на уборку кушанья.

Гвис – задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой

козы, а равно ножки индюшки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глазировать – что-нибудь обмакивать в майонез или в помаду.

Глясеровать – посыпанное мелким сахаром пирожное, заколеровать в печи так, чтобы сахар распустился.

Глясовать – полить или смазать сверху выкипяченным глясом или бульоном.

Гляс – выкипяченный до совершенной густоты говяжий бульон; называется глясом для того, чтобы этот домашний крепкий бульон отличить от привозного фабричного бульона, который в хороших кухнях редко употребляется.

Допустить – что-нибудь доварить или дожарить.

Жюс – (старинное слово) колер для подкраски супов и соусов из жженного сахара или провизии.

Заагратанить – что-нибудь посыпать тертым сыром.

Завернуть – что-нибудь замешать.

Заколеровать – что-нибудь обжарить или отпечь до румяного цвета.

Залезонить – разведенные сливками желтки вылить постепенно в суп или соус и мешать так, чтобы желтки не свернулись.

Замариновать – полить кругом прованским маслом и уксусом без кореньев и зелени. Не нужно с этим смешивать: «положить в маринад из уксуса».

Замаскировать – облить назначенный предмет так, чтобы из-под соуса или ланшпика не было его видно.

Запассировать – поджарить на масле.

Заправить – что-нибудь сделать вкусным или густым.

Запанеровать – обмокнуть сперва в яйцо, а потом в тертый хлеб.

Затворожилось– белки, когда сбиваете, сделаются крупинками.

Затянуть – что-нибудь опустить в кипяток, чтобы окрепло, для удобства резки.

Зачистить – что-нибудь пообрезать или срезать ножом ненужное.

Карамелить – что-нибудь макать в карамель.

Кипяток крутой – вода, кипящая ключом.

Корчаги – старинное название посуды.

Корнет – свернутый в рог (фунтом) лист писчей непромокаемой бумаги, конец которого для удобнейшего употребления заклеивается белком.

Кулис – это слово означает «соус», слово старинное.

Лонж – почечная часть между задней четвертью и котлетного частью.

Маскировать – что-нибудь и чем-нибудь обливать.

Накатить – что-нибудь налить.

Начинает бродить – какая-либо жидкость начала киснуть.

Обланширить – 1) опустить в кипящую воду и, когда вскипит, тотчас отлить на сито и перелить холодною водою. 2) что-нибудь допустить до половины готовности в воде.

Огарнировать – что-нибудь красиво обложить.

Опара – дрожжи, смешанные с водой и мукой.

Осадить– что-нибудь поднявшееся смять или размешать.

Отделать – что-нибудь привести в порядок, сделать красивым.

Отколеровать – что-нибудь довести до горячего состояния.

Откинуть – выложить что-либо из воды на решето, чтобы стекла вода.

Отпустить – что-нибудь подать к столу.

Отсадить – что-нибудь выдавить из корнета.

Отскочило – что-нибудь свернулось, сделалось крупинками.

Отсушить – что-нибудь вынуть из флетюра на бумагу. Или положить что-либо мокрое на полотенце.

Отточить – что-нибудь вырезать красиво.

Оттянуть – что-нибудь сделать прозрачным.

Очистить – что-нибудь сделать прозрачным или гладким, или что-либо срезать ненужное (смотря при какой работе).

Ошпарить – что-нибудь обдать кипятком или опустить в него на одну минуту.

Папильот – вырезывается из бумаги, и, согласно потребностям, обвертывают им филей, котлеты, ножки и тому подобное.

Пассир – мука, смятая с кусочком масла или мука, прожаренная с маслом.

Пахтанье – сыворотка, остающаяся при сбивании коровьего масла.

Перетянуть – сделать более прозрачным.

Подпалка – мука, прожаренная с маслом до коричневого цвета.

Припустить – что-либо довести до готовности.

Проварить – довести что-либо до мягкости или до готовности.

Проделать – хорошо промешать тесто или соус.

Разделать– что-либо приготовить порционно.

Распустить – что-либо поставить на огонь, чтобы растаяло.

Рубить – упражнение ножом, как попало, чтобы было мелко.

Резать – что-нибудь аккуратно крупными кусками.

Салпикон – фарш, нарезанный очень мелко кубиками.

Сель – почечные части обе вместе, неразрезанные.

Скатать – что-нибудь сделать из мягкого шариком или огурчиком.

Скатить – что-нибудь облить холодной водой.

Спасировать – что-нибудь прокипятить в масле.

Тиражить – горячий сироп тереть о край посуды, чтобы побелел.

Тушеное – то же самое.

Убирать – что-нибудь украшать.

Утушить – что-либо привести до готовности под крышкою.

Фаршировать – начинить или наложить.

Шинковать – что-нибудь резать мелко вдоль.

Шпиговать – какое-либо мясо начинить шпиком с помощью шпиговки.

Шприцевать– что-нибудь выдавливать из корнета и делать при этом какие-либо рисунки.

notes

Примечания

1

Между прочим, блюда, приготовленные в духовке в керамической посуде, сохраняют вкус и аромат старинной русской кухни, словно они только что из русской печи. Тому, как использовать старые рецепты применительно к мультиваркам, пароваркам, аэрогрилям и к прочей технике, мы в свое время посвятим отдельную книгу.

2

В России того времени различали три главных сорта коровьего масла.

Сливочное (или столовое) – получали сбиванием сливок.

Чухонское масло – получали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. В сегодняшней кухне его заменяет хорошее сливочное масло (допустим, тоже финское масло).

Русское масло – топленое масло.

З

Лук-шалот (сорокозубка, многодольный лук). Листья у него сплюснуто-рубчатые и тонкие, луковицы – более мелкие, чем у репчатого лука. Вкус – более нежный и сахаристый.

4

Оливкового

5

Сладкое мясо – зобная железа животного, располагающаяся на шее справа и слева от трахеи.

6

Савойская капуста.

Внутренности вынимаются сквозь отверстие, где жабры, не прорывая у рыбы брюшка: также не следует соскабливать у форелек чешуи.

Об их приготовлении подробно сказано в первой книге цикла «Поваренная книга русской опытной хозяйки» – «Супы и похлебки».

9

Застуженный очищенный бульон из телячьих ножек, птицы и рыбы.

10

Ростбиф жарится, в зависимости от его величины, приблизительно: от 45 минут до 2 часов, по желанию хозяев. В 45 минут ростбиф в полной крови, а далее в два часа вовсе без крови. Посетителями трактиров, ресторанов, по забавному недоразумению якобы из подражания англичанам, большею частью предпочитается кровавый, а не в меру дожаренный ростбиф. Первый гораздо здоровее, по их мнению, но они забывают основное правило физиологии, по которому никогда не следует употреблять в пищу продукты, не вполне сваренные, сжаренные, спеченные и т. д.; надо кушать, что бы то ни было, совершенно приготовленным или совершенно сырым.